
シェラトン都ホテル東京 明治2年創業「宇治園」とのコラボレーション 庭園の景色とともに楽しむ抹茶スイーツを販売

シェラトン都ホテル東京（所在地：東京都港区白金台 1-1-50）は、2022年5月1日（日）より、ロビーラウンジ バンブーにて、相傳御茶所「宇治園」とのコラボレーションによる抹茶スイーツを販売します。

和素材を洋風にアレンジした抹茶アフタヌーンティーをはじめ、あんみつをモチーフに仕立てた抹茶黒蜜パルフェ、お客様の目の前で仕上げる抹茶モンブランなど、新茶と新緑の季節におすすめしたい抹茶づくしのメニューをご用意します。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>
シェラトン都ホテル東京 マーケティング部
〒108-8640 東京都港区白金台 1-1-50
TEL：03-3447-3111 FAX：03-3447-3132
<https://www.miyakohotels.ne.jp/tokyo>

別紙

■シェラトン都ホテル東京×宇治園 抹茶スイーツ

【販売期間】2022年5月1日（日）～6月30日（木）

【販売店舗】1階 ロビーラウンジ バンブー

抹茶アフタヌーンティー

抹茶をふんだんに使用したスイーツに、茶そばやお茶漬けなどの和風メニューとして馴染みのあるセイボリーのアフタヌーンティー。甘味と塩味のバランスがよくお食事としてもお楽しみいただけます。宇治園の看板茶「小佳女(おかめ)」のティーバッグをお1人様につき1パックプレゼントいたします。

【時間】14:00～18:00 ※2時間制

【料金】5,830円

【メニュー】

- ・スイーツ
抹茶のガナッシュ / 抹茶とゆずクリームのエクレア /
抹茶のバタークリームサンド / 抹茶ときなこのわらび餅
- ・セイボリー
抹茶風味のステーキサンド / 鴨肉と芽ねぎの茶そば /
冷製だし茶漬け / 豆乳のムース仕立て
- ・抹茶と小豆&プレーンスコーン
- ・黒蜜&クロテッドクリーム
- ・お飲物
コーヒー、TWG Tea、ハーブティーをご用意しております。



抹茶アフタヌーンティー



宇治園「小佳女」



抹茶モンブラン

抹茶モンブラン（平日限定 / 5月9日～）

石臼で挽いた京都府産100%の一番茶のみを使用した抹茶と愛媛県産中山栗のペーストを合わせた濃厚な抹茶クリームを味わうモンブラン。パティシエがお客様の目の前で仕上げます。

【時間】13:00～17:00

【料金】1,800円 / ドリンクセット 2,900円

抹茶黒蜜パルフェ（平日10食限定 / 5月9日～）

白玉あんみつをモチーフに、抹茶と相性抜群の黒蜜をメインにした甘さ控えめの大人のパルフェ。ムースやゼリー、生クリームなど、様々な食感をお楽しみください。

【時間】10:30～20:30

【料金】2,000円 / ドリンクセット 3,100円

抹茶ティラミス

抹茶とマスカルポーネのムースに、抹茶シロップをたっぷりしみ込ませた抹茶生地をあわせた軽めで上品な甘さのティラミス。

【時間】10:30～20:30

【料金】900円 / ケーキセット 2,000円



抹茶黒蜜パルフェ



抹茶ティラミス

■ご予約・お問い合わせ

1階 ロビーラウンジ バンブー

営業時間：10:00～21:00

TEL：0120-95-6663

■宇治園

明治2年 京都府山城町創業。創業以来「茶一途」に取り組み茶商から問屋業に発展。現在は大阪を拠点とし、小売りをはじめスイーツの製造販売へも本格参入している。

煎茶や抹茶のほか、オリジナルスイーツや熟練職人が丁寧に仕上げた金平糖など、幅広い年齢層に人気。

※写真はイメージです。

※表示料金には消費税およびサービス料が含まれています。

※仕入れ状況によりメニューを変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

※当ホテルでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など、新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

※今後、新型コロナウイルス感染拡大による自治体からの要請があった場合、各施設の営業日や営業時間、営業体制を変更する場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。