

シェラトン都ホテル東京×大阪マリオット都ホテル 大阪の味を東京で堪能！クロスアフタヌーンティー

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9月1日（木）から9月30日（金）まで、ロビーラウンジ バンブーにおいて、大阪マリオット都ホテルのシェフ考案のスイーツとセイボリーを味わう「クロスアフタヌーンティー」を販売します。



コロナ禍において思うように遠出ができない中、シェラトン都ホテル東京と大阪マリオット都ホテル、それぞれのラウンジで人気のアフタヌーンティーメニューをクロスし、数々のコンクールで受賞してきたパストリーシェフのスイーツと地域の食材を使用したセイボリーメニューをお楽しみいただくことをテーマに実現しました。東西にホテルを持つ、都ホテルズ&リゾートならではの企画です。

<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×大阪マリオット都ホテル「クロスアフタヌーンティー」

【期 間】2022年9月1日（木）～9月30日（金）

【店 舗】1階 ロビーラウンジ バンブー

【時 間】14:00～18:00 ※2時間制

【料 金】お一人様 6,000円

【メニュー】

- スイーツ
 - ・ 柚子のプティガトー「パルファン」
(2018年 内海杯味覚コンクール)
 - ・ キャラメルショコラとバナナのケーキ「パレドール」
(2017年 内海杯味覚コンクール)
 - ・ みかんとヘーゼルナッツのデザート「美感」
(2015年 食の都大阪グランプリ)
 - ・ 苺とピスタチオ リコッタチーズのデザート「ラヴィソン」
(2022年 グラスを使ったアシェットデセールコンテスト)



時代とともに進化を遂げるスイーツ

- セイボリー
 - ・ なにわポークと泉州玉ねぎのタルト
 - ・ 大阪産（もん）発芽玄米とターメリック風味のガレット
 - ・ 泉州水なすとサステナブルサーモンのミルフィーユ
 - ・ 大阪産ズッキーニのムース 帆立の炙り
 - ・ オニオングラタン風ホットサンド



大阪の食材を楽しめる5種のセイボリー

- アプリコット&プレーンスコーン

- アプリコットのコンフィチュール&クロテッドクリーム

- お飲物

TWG Tea 5種、季節のTWG Tea 2種、ハーブティー5種、
コーヒー（ホット・アイス）、アイ스티ーよりお選びいただけます。

■ご予約・お問い合わせ

シェラトン都ホテル東京 1F ロビーラウンジ バンブー
営業時間 10:00～21:00
TEL 0120-95-6663

■シェフ プロフィール

パストリーシェフ 山口 祐

フランスにある調理師学校卒業後、東京のホテルで勤務。その後大阪マリオット都ホテルのオープニングスタッフとして2014年に入社、2021年パストリーシェフに就任する。「内海会味覚コンクール」をはじめ、国内の数あるコンクールで入賞を重ねる。新しい情報をインプットし最前線の“美味しさ”を追求している。



パストリーシェフ 山口 祐

ライブキッチン「COOKA」(クーカ)シェフ 村上 吉雄

大阪キャッスルホテル、セントレジスホテル大阪など、いくつかのホテルで経験を積み、2014年 大阪マリオット都ホテルのオープニングスタッフとして入社、レストラン「ZK」(ジーケー)に配属。2022年 ライブキッチン「COOKA」(クーカ)シェフに就任。



クーカシェフ 村上 吉雄

- 同期間にて、大阪マリオット都ホテルでは、シェラトン都ホテル東京のシェフ考案のメニューが並ぶアフタヌーンティーを、「LOUNGE PLUS」(ラウンジプラス)にて販売します。詳しくは大阪マリオット都ホテルのホームページをご覧ください。

<https://www.miyakohotels.ne.jp/osaka-m-miyako/restaurant/lounge/menu/10137/>



シェラトン都ホテル東京のシェフ考案のアフタヌーンティー



大阪マリオット都ホテル「LOUNGE PLUS」

※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。

※営業日および営業時間を変更する場合があります。詳しくはホームページをご確認ください。

※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。