

シェラトン都ホテル東京 ルビー色に艶めく、甘くてジューシーな奈良県の高級ブランドいちご 「古都華（ことか）」を使ったアフタヌーンティーが初登場！

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、ロビーラウンジ バンブーにおいて、2024年12月26日（木）から12月30日（月）、および2025年1月6日（月）から2月28日（金）までの期間、『「古都華」いちごのアフタヌーンティー』を販売します。

奈良県を代表する高級ブランドいちご「古都華」は、艶やかなルビー色と、香り・糖度の高さ、ジューシーでしっかりとした濃厚な味わいが特長です。今回はスペシャルスイーツとして「古都華」を使ったいちご大福をご用意。東京ではまだ希少な「古都華」をアフタヌーンティーで楽しめるこの機会をぜひお見逃しなく。

詳細は別紙をご覧ください。



＜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：03-3447-6403
<https://www.miyakohotels.ne.jp/tokyo>

■概要

【販売期間】 2024 年 12 月 26 日（木）～12 月 30 日（月）、2025 年 1 月 6 日（月）～2 月 28 日（金）

【時 間】 11:30～16:30／2 時間制

【料 金】 お一人様 6,400 円

【メニュー（数量限定）】

〈スペシャルスイーツ〉



● 古都華のいちご大福

古都華と粒あん、ふんわり絞った生クリームをもっちりやわらかい求肥で包みました。

〈スイーツ〉

● 古都華のシュークリーム

鮮やかな赤色のクッキーシューに古都華の果肉をあしらった、かわいらしいシュークリーム。中にはピスタチオクリームを絞り入れています。



● 古都華のパートフィロ包み

古都華のコンフィチュールとアーモンドクリームを包み込みました。小麦の薄い生地「パートフィロ」のパリパリとした食感もお楽しみください。



● 古都華とフロマージュのムース

古都華の果肉やフロマージュブランのムース、生クリームなどをチョコレートでコーティングしました。さわやかな風味が口いっぱいに広がります。



● 古都華のティラミス

いちごシロップを染み込ませたスポンジ、古都華の果肉、マスカルポーネでつくったクリームに、いちごのパウダーをふりかけました。



〈セイボリー〉



左から順に

- 冷製茶碗蒸し
- ポークリエットと干し柿のタルト
- 照り焼きバーガー
- だし巻き玉子サンド

雲丹を入れた茶碗蒸しや、干し柿の甘さとポークリエットの塩気の相性が抜群のタルト、ビーフ 100%のパテを使ったバーガー、大葉がアクセントのだし巻き卵サンドをご用意しました。

〈スコーン〉



- スコーン 2 種（いちごのスコーン&発酵バターのスコーン）
いちごのコンフィチュール&クロテッドクリーム添え

〈お飲み物〉

- TWG Tea 7 種：イングリッシュブレックファストティー、ロイヤル ダージリン ティー、フレンチ アールグレイ、1837 ブラックティー、ミッドナイト アワー ティー（カフェインレス） 他
- ハーブティー 5種：カモミール（カフェインレス）、ローズヒップ（カフェインレス）、ベルベイン（カフェインレス）、マスカットワインティー、シトラススイボス（カフェインレス）
- コーヒー

ロビーラウンジ バンブー

港区白金台のオアシス「シェラトン都ホテル東京」の 1F、入口正面に位置するロビーラウンジ バンブーは、季節や時間ごとに表情を変える日本庭園を望み、泉のせせらぎが心地よい癒しの空間です。都会の喧騒を離れ、ご家族や気の置けないご友人と優雅なティータイムをお過ごしください。

■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル東京 1F ロビーラウンジ バンブー
平日・日曜日 10:00～19:00 金曜日・土曜日 10:00～21:30
※月曜日が祝日の場合は日曜日 10:00～21:30

TEL：0120-95-6663

ご予約 URL <https://www.tablecheck.com/shops/tokyo-miyako-bamboo/reserve>



※右の二次元バーコードからでもご予約可能です。

※写真はイメージです。

※料金には消費税・サービス料 10%が含まれております。

※仕入れ状況によりメニューを変更する場合があります。

※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。



以 上