

2023年3月16日

京王プラザホテル ニュースリリース

新たなスタイルのアフタヌーンティーが登場！

「^{いろいろ}彩」をコンセプトに、モダンな有田焼で四季を楽しむ「午後の宝石箱」
2023年5月8日(月)より3階/アートラウンジ<デュエット>にて

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林克昌）は、5月8日(月)より、3階/アートラウンジ<デュエット>にて、アフタヌーンティーの新たなスタイルとして、「彩（いろいろ）」をコンセプトにモダンな有田焼の器で楽しむ「午後の宝石箱」を提供いたします。



新たなアフタヌーンティーで提供される器は、円錐型のフォルムがシンプルでモダンなアritaポーセリンラボの有田焼『コニック』シリーズ。立体的で洗練された美しい円錐型のフォルムで運ばれる器は、お重のように4つの器が重なっており、一段一段開ける楽しみはまるで宝石箱を開けるかのようです。また、日本の四季をイメージした華やかな有田焼『JAPAN』シリーズの器も使用し、新アフタヌーンティーのコンセプトでもある「彩」を表現しております。

メニューは、「彩」をコンセプトに、旬の食材や四季が織りなす色彩にこだわり、5～6月は「初夏」をイメージしたメニューラインナップをご用意しております。旬のフルーツをのせた【壺の段】からはじまり、フランス料理のアミューズとして有名なグージュール(チーズ風味のシュー生地)にリエットをサンドした「グージュール リエット」や、「野菜のゼリーテリーヌ」などプティオードヴルの【二の段】、ラディッシュやエディブルフラワーが鮮やかな「彩りサラダ」の【参の段】、旬の果物を自家製パンにサンドした「フルーツサンド」などオードヴルの【四の段】、そして、初夏をイメージした抹茶スイーツ4種のプレートをご用意しております。セイボリーが中心のため、ランチにもおすすめです。また、ウェルカムドリンクには、いちごと煎茶を使った初夏にぴったりのモクテルをご用意。ローズマリーとライムピールの香りが爽やかで、お食事にも合うこだわりの一杯です。

ご友人とのランチや喫茶でのご利用はもちろん、器は1名様につきおひとつずつのご用意のため、おひとり様でお楽しみいただくソロアフタヌーンティーにもおすすめです。

伝統とモダンが融合した有田焼の器とともに、旬の食材の「彩」、うつろう四季の「彩」を感じながらゆっくり時間を忘れられる、優雅な午後のひとときをお届けいたします。

■アフタヌーンティー「午後の宝石箱」～初夏～ 6,500円 【要予約】

期間：2023年5月8日(月)～6月30日(金)

場所：3階／アートラウンジ<デュエット>

<メニュー>

壹の段 季節のフルーツ

貳の段 プティオードヴル

- ・タルト マリネサーモンのタルタル仕立て
- ・グージュール リエット
- ・野菜のゼリーテリーヌ

参の段 鶏胸肉と彩りサラダ

四の段 オードヴル

- ・フルーツサンドウィッチ
- ・ベーコンと野菜のケーキサレ
- ・カプレーゼ風オープンサンド
- ・サフランライスとチーズのアランチーニ

スープ ・本日のスープ

デザート ・豆乳のブランマンジェと抹茶寒天のグラス
・小豆クリームに抹茶ガナッシュ絞りのタルトレット
・抹茶パウダーファンデーションのクッキーシュー
・抹茶風味のフレジェ



※6月はデザートが変更になります

ウェルカムモクテル (おひとり様1杯付き)

◎ドリンク：紅茶・ハーブティー・コーヒーなど約25種類飲み放題

※お席のご利用は、平日3時間制・土日祝日2時間制となります (ドリンクラストオーダー30分前)

※+500円で乾杯スパークリング付きプランもございます。

アフタヌーンティーページ URL：

https://www.keioplaza.co.jp/restaurant/menu/duet_afternoontea_shoka

お問合せ／(03) 3344-0111 (代表) 【レストラン予約】

※記載の料金は全てサービス料・税金を含みます。

※写真はイメージです。季節・天候、仕入れ状況によりメニュー内容、器等が変更になる場合がございます。

※新型コロナウイルス感染症の状況により、予告なく内容を変更させていただく場合がございます。最新の情報はホームページをご確認ください。

本件に関するお問合せ先：

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 企画広報 杉浦 陽子・安藤 直美・濱谷 愛美・波多野 千恵子

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479

www.keioplaza.co.jp