

オークラ ホテルズ & ソゾーツ

ホテル イースト21東京



NEWS RELEASE

2014年1月

~ ストロベリースイーツ ~ 『旬ないちごのスイーツオードブル』

【販売期間 2014年2月1日(土)~2月28日(金)】



ホテル イースト21東京(東京都江東区 総支配人:小川 矩良)では、ホテル2階の「ロビーラウンジ」にて、2014年2月1日(土)から2月28日(金)の期間限定で、『旬ないちごのスイーツオードブル』を販売いたします。

ストロベリーパフェやフルーツコンポート、クリームチーズのディップに旬のいちごをふんだんに使ったオリジナルスイーツです。

クラッカーにフルーツやクリームチーズ・ホイップクリームをのせて、カナッペのようにお召し上がりください。 いちごピューレとハーブティーの「ノンアルコールカクテル」もお楽しみいただけます。

おひとりさまで自分へのご褒美や、女子会でもご利用いただけるスイーツオードブルです。

日本紅茶協会より『おいしい紅茶の店』に認定されている「ロビーラウンジ」で、噴水の奏でる音に耳を傾けながら優雅なひとときをお過ごしください。

リリースに関するお問い合わせは…

営業企画室 坂本 裕輔 TEL:03-5683-5750 FAX:03-5683-4520 MAIL:sakamoto_y@hotel-east21.co.jp

オークラ ホテルズ & ソゾーツ

ホテル イースト21東京

営業企画室 | 〒135-0016 東京都江東区東陽6-3-3 www.hotel-east21.co.jp

『旬ないちごのスイーツオードブル』

旬のいちごをふんだんに使用したスイーツの盛り合わせ。 カナッペとオリジナルノンアルコールカクテルを片手に、優雅なひとときを。

【ノンアルコールカクテル】(いちごピューレ・ハイビスカスのハーブティー・桃のジュース)

【クリームチーズのディップ】

- •クリームチーズ
- ・ホイップクリーム
- ・キウイ

【ミニストロベリーパフェ】

- ・いちご
- ・ホイップクリーム
- ・バニラアイスクリーム
- ・シュトロイゼル



・いちごのタルト

クラッカー2種

【フルーツコンポート】

- ・いちご
- •ラズベリー
- ・ブルーベリー
- ・メロン
- ・パイナップル

【お飲み物】※ノンアルコールカクテルの他、以下より一種類お選びいただけます。

- ◆コーヒー / ホットコーヒー・アイスコーヒー・アメリカンコーヒー・エスプレッソ
- ◆紅茶 / ダージリン・ウバ・キーマン・アッサム・ディンブラ・アールグレイ・アップルティー
- ◆ハーブティー / レッドジンガー・レモンジンガー・スリーピータイム

【オプション】 いちごのカクテル(いちごピューレ・シャンパン)

※別途 ¥630-(サービス料別途)でノンアルコールカクテルから変更可。

◇販売期間

2014年2月1日(十)~2月28日(金)

◇料金

¥1,575- (消費税込み・サービス料別途) (¥1,732- (消費税・サービス料込み))

◇お問い合わせ

TEL:03-5683-5683 (ホテル代表)

URL: http://www.hotel-east21.co.jp/restaurant/lobby/

◇場所

「ロビーラウンジ」(ホテル 2階) 営業時間 10:00~18:30



ホテル外観



2階「ロビーラウンジ」

【ホテル イースト21東京について】

19世紀ヨーロッパを彷彿とさせる重厚な館内には、1000点を超える絵画が展示されており、 美術館のような上質なくつろぎをご提供いたします。

東京の新名所、東京スカイツリー®から3.9kmの立地は、下町情緒あふれる江戸前、 深川にありながら、日本橋、大手町まで地下鉄で約10分、東京ディズニーリゾート®や お台場エリアへのアクセスも良好で、ビジネスにもレジャーにもご利用いただける 本格的な国際級アーバンリゾートホテルです。

ホテル イースト 21 東京 ~オークラ ホテルズ & リゾーツ~

- ■所 在 地:〒135-0016 東京都江東区東陽6-3-3
- ■代表者:総支配人小川矩良
- ■ホテル開業日:1992年9月12日

- ■客室数:396室
- ■アクセス:地下鉄東西線 東陽町駅より、徒歩約7分。

東京駅より車で約15分。