

Ace Hotel Kyoto

プレスリリース

2021年11月吉日
エースホテル京都

エースホテル京都 冬季特別アフタヌーンティー 2021年11月6日(土)スタート! 会場:ホテル3階ガーデンダイニング



エースホテル京都(所在地:京都市中京区車屋町245-2、総支配人 ニコラス=ジョームス・ブラック)では、11月6日(土)より、ホテル3階の大きなガラス窓から緑豊かな屋上庭園を臨めるガーデンダイニングにて冬季期間お楽しみいただける、京都の食材をふんだんに使ったエースホテル京都オリジナルのアフタヌーンティー(お一人様4,500税金・サービス料込み)を開催いたします。

◆エースホテル京都 冬季限定アフタヌーンティー

元来、アフタヌーンティーは、近代のアメリカではあまり馴染みがなく、アメリカのエースホテルでは提供していませんでした。しかし、アジア初の開業の地として選んだ日本のライフスタイルでは、『アフタヌーンティー』は日本のマーケットにとってはポピュラーで重要なものとエースホテルは捉えました。様々な文化やライフスタイルを重んじ、新しい形へと昇華させ”楽しいざわめき”を発信し続けている同ホテルのブランド史上初のオリジナルアフタヌーンティーを京都に展開します。

この度お披露目するエースホテル京都 オリジナル アフタヌーンティーのテーマは「アメリカン スイーツ&セイボリー」。エースホテル本国、アメリカ合衆国の食文化とトレンド、そして京都の食材を使用した唯一無二のアフタヌーンティーを提供します。スイーツは、アメリカ・ボストン発祥のボストンクリームパイをはじめ、ニューヨークチーズケーキ、キーライムメレンゲ、キャラメルナッツタルト、「アメリカの母の味」の代表格とされるアップルパイなど、計7品のスイーツを提供します。セイボリーには、京都産南瓜を使った泡のスープや、ユニークなホットドッグ、トリュフとグリユイエールを使ったグリルチーズサンドウィッチなど計5品をご用意します。このフードメニューに、赤スグリやラズベリーリーフを使用したオリジナルノンアルコールティーカクテルや6種類の紅茶や、ハーブティーを合わせてお楽しみください。

Ace Hotel Kyoto



◆エースホテル京都 アフタヌーンティーパーティ詳細

開催日時 : 11月6日(土)より 冬季期間木曜日・日曜日・祝日 14時～17時半

会場 : ホテル3階 ガーデンダイニング

予約方法 : ウェブサイトまたは電話にて前日迄

予約サイト : <https://www.tablecheck.com/ja/shops/event-acehotel-kyoto/reserve>

予約電話番号: 075-229-9008

価格: 4,500円(税金・サービス料込み)

内容:

<スイーツ>

- ・ボストンクリームパイ
- ・チョコレートカンノーリ
- ・ニューヨークチーズケーキ
- ・キーライムメレンゲ
- ・キャラメルナッツタルト
- ・アップルパイ
- ・マスカルポーネクリーム 苺とルバーブのジャムと
- ・マロンカシススコーンとクロテッドクリーム

<セイボリー>

- ・カボチャ丸ごとローストしたカボチャのスープ
- ・シュー生地で包んだフォアグラムースのホットドッグ
- ・
- ・ケイジャンポテトのゴーフレット
- ・グリルチーズとトリュフのサンドウィッチ

【エースホテル京都公式サイト URL】

<https://www.acehotel.com/kyoto/>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

エースホテル京都 マーケティングコミュニケーションズ Mail: press.kyoto@acehotel.com

【エースホテル京都に関するお問い合わせ先】

宿泊に関するお問い合わせ Mail: reservations.kyo@acehotel.com TEL: 075-229-9000