



パレスホテル東京 2021 Autumn  
金沢のお茶席で愛されてきた名店御菓子司「吉はし菓子所」との特別コラボレーション  
アフタヌーンティー「金沢のおもてなし」期間限定販売のご案内

提供期間：2021年9月1日(水)～11月30日(火)



コラボレーションアフタヌーンティー「金沢のおもてなし」



「吉はし菓子所」和菓子の段

パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内1-1-1、総支配人:渡部勝)は、石川県金沢の御菓子司「吉はし菓子所」とコラボレーションした特別アフタヌーンティー「金沢のおもてなし」を、2021年9月1日(水)～11月30日(火)までの期間限定で1Fロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」にて提供します。

1947年創業の金沢の御菓子司「吉はし菓子所」は、茶の湯文化が発達し和菓子消費額全国一位でもある金沢において、茶人たちが信頼を寄せる知る人ぞ知る名店。受注生産のみで販売しているこだわりの和菓子は、金沢でしか手に入れることのできない上品な味わいが記憶に残る、目にも華やかな逸品ばかりです。パレスホテル東京では毎秋、ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」で提供する三段重のアフタヌーンティーで日本の食文化にクローズアップしたコラボレーションを実施してきました。本アフタヌーンティーは、旅に出ることが難しい今だからこそ、東京にいながらにして金沢の食体験を提供し旅気分をご堪能いただけるアフタヌーンティーとして実現します。

“金沢のおもてなし”をテーマにしたアフタヌーンティーでは、まず「吉はし菓子所」による落雁を芳醇な香りの加賀棒茶とともにお召し上がりいただきます。続く三段重の一段目には、「吉はし菓子所」の丁寧に作られた上生菓子や干菓子を詰め込みました。細やかな技術が光る色鮮やかな「千代見草」、こだわりの栗を使用した毎年好評の秋の味わい「栗金団」(10月15日(金)からは、旬の栗に手間をかけて作られた餡子を合わせた「秋の香」を提供)、食感をしっかりとお楽しみいただける「くるみ餅」とともに、秋を感じる生砂糖や寒氷を添えました。二段目にはパレスホテル東京パストリーシェフによる、加賀野菜をはじめ石川産の食材をふんだんに使った和を感じていただけるスイーツと、三段目にはパレスホテル東京シェフによる石川産食材の力強い味わいを活かしたセイボリーをご用意しました。

コラボレーションにあたり、「吉はし菓子所」の吉橋廣修氏は、「雪国である北陸の地で培われた美意識や文化を、和菓子を通じて感じていただけたらと思います。東京のお客様のほっとする顔が見れたらと、心を込めて一つひとつ丁寧にこしらえます」と語ります。また、パレスホテル東京の総支配人渡部勝は、「コロナ禍長引く閉塞感の中だからこそ、北陸金沢の魅力に多くの方に触れていただき、旅することの想いを深めてもらえたら嬉しく、今回のコラボレーションを企画しました。九谷焼や金沢漆器などの美しい器で提供される加賀料理も魅力の一つですが、金沢の茶の湯文化から生まれた和菓子はその洗練された美しさと、繊細な味覚が金沢の粹そのものです。その醍醐味を凝縮したような吉はしさんの和菓子を是非ご堪能ください」と語ります。

パレスホテル東京と「吉はし菓子所」とのこの秋限定のコラボレーションアフタヌーンティーで、五感を通じて味わう「最上質の日本」をお楽しみください。

※諸般の事情により、リリースの内容に一部変更が生じる場合がございます。最新情報は公式ウェブサイトをご確認ください。



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●開催概要

商品名	: コラボレーションアフタヌーンティー「金沢のおもてなし」
提供店舗	: 1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」
提供期間	: 2021年9月1日(水)～11月30日(火)
提供時間	: 平日 13:00～15:00、17:00～18:30 土日祝日 14:00／15:00、17:00～18:30 ※一日限定25食 ※ご利用時間は2時間半とさせていただきます。
お問い合わせ	: 03-3211-5309／03-3211-5370(アフタヌーンティー予約専用ダイヤル)
料金	: 1名 7,200円、グラスシャンパーニュ付き 9,800円 ※サービス料・消費税込み

メニュー内容:



#### <加賀棒茶・落雁セット>

天野茶店の加賀棒茶、落雁 薪の里・福良雀

#### <御菓子司「吉はし菓子所」の和菓子の段>

栗金団 (10月15日(金)～:秋の香)

イチョウの寒氷、紅葉の生砂糖、煎餅

千代見草

くるみ餅、流水の生砂糖

#### <パレスホテル東京 スイーツの段>

能登志賀ころ柿のバナナコッタ、ルビーロマンのジュレ

うつぎ あかがわあまぐりかぼちゃ  
打木赤皮甘栗南瓜のモンブラン、五郎島金時と抹茶のフィナンシェ

石川産イチジクとパッションのムース

白味噌のスコーン、生醤油のコンディメント

#### <パレスホテル東京 セイボリーの段>

百万石しいたけと加賀蓮根 金時草のロワイヤル

スモークサーモンとクリームチーズのロールサンド

柿とプロシュート、加賀太きゅうりのサジキとズワイ蟹

五郎島金時芋ご飯

#### <ドリンク内容>

天野茶店の加賀棒茶をはじめとする日本茶、クラシカルティー、ハーブティー、中国茶、アロマティーやコーヒーなど25種類以上のドリンクをフリーフローでご用意



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●御菓子司「吉はし菓子所」

1947年創業の石川県金沢の老舗御菓子司。金沢の観光名所ひがし茶屋街から一步入った場所に位置する和菓子店は親子二代で経営、上生菓子を受注生産のみで提供しています。金沢のお茶席の場で愛されてきた和菓子は、茶人をはじめ多くの方々から信頼を寄せられています。



御菓子司「吉はし菓子所」

### ●パレスホテル東京

都心にありながら豊かな自然に囲まれたパレスホテル東京は、前身の「パレスホテル」として1961年に開業し、2012年5月17日に新生「パレスホテル東京」としてグランドオープン。「美しい国の、美しい一日がある。」をブランドコンセプトに、丸の内1-1-1に位置するホテルならではの「最上質の日本」をお客様に提供していくことを目指しています。Forbes Travel Guide ホテル部門にて日系ホテルとして初めて5つ星を獲得し、2016年以降6年連続で維持しています。



パレスホテル東京 ロビー



ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問い合わせ>

パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <https://www.palacehoteltokyo.com/>

最新情報は、公式SNS([Facebook](#)/[Instagram](#))にて発信しております

<報道関係者からのお問い合わせ>

パレスホテル東京PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当:久保 蘭、王、荒川

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)