



パレスホテル東京 2023
ラウンジバー プリヴェのアフタヌーンティーがリニューアル
「アフタヌーンティー “テール エ メール”」のご案内

提供開始日 : 2023年7月12日(水)
提供店舗 : 6F ラウンジバー プリヴェ



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)の6F ラウンジバー プリヴェでは、2023年7月12日(水)より、隣接するフランス料理 エステールのシェフ 小島 景とペストリーシェフ ノルマン ジュビンが手掛ける「アフタヌーンティー “テール エ メール”」のご提供を開始いたします。

新たにリニューアルした本アフタヌーンティーは、フランス料理 エステールのコンセプトである“大地 (LA TERRE)と海 (LA MER)の出会いの物語を紡ぐ場所”より名付け、小島が自ら地元・鎌倉で選定した新鮮な野菜を用いたセイボリーや、キウイの内側に層のようにアーモンドビスキュイやキウイのジュレが美しく連なる爽やかなスイーツなど、ここでしか味わうことのできない逸品が揃います。新しく使用するスタンドは、本アフタヌーンティーのためにデザインされたオリジナル。ロートアイアンと呼ばれるヨーロッパの伝統的な金属加工の技法を用いて造形されたスタンドは、手作業によって生み出された自然な風合いが特徴で、フランス料理 エステールのコンセプトに基づいた、大地に芽吹く豊かな草木や生命の母である海が波打つ様子をモチーフにしたデザインです。こだわりのアフタヌーンティーは、美しい景色を眺めながら心地よい風を感じられるテラス席を備えた大人の憩いの場、ラウンジバー プリヴェでの体験をさらに上質なものと導きます。

目の前に広がる皇居外苑の豊かな自然とともに、フランス料理 エステールのシェフによる新たな食体験をぜひご堪能ください。



PALACE HOTEL TOKYO

●「アフタヌーンティー “テール エ メール”」詳細

隣接するフランス料理 エステールのコンセプト“大地と海の出会いの物語を紡ぐ場所”をモチーフにし、四季折々の旬な素材を使ったアフタヌーンティーをご提供いたします。フランス料理 エステールのコンセプトと、目の前に広がる皇居外苑の豊かな自然をイメージしたスタンドは、本アフタヌーンティーのためのオリジナル。シェフが腕によりをかけたメニューは、一品一品が繊細で、まるでフレンチダイニングでの体験を凝縮したかのような仕上がりです。セイボリーには、ピッツァ生地にもスイスチャードを練り込んだパンに、兵庫・明石産の引き締まった真鯛や、パリの「レストラン・ル・ムーリス・アラン・デュカス」でも使用される上質なキャヴィアなどを挟み込んだスライダーをご用意いたします。さらに、キウイの内側にアーモンドビスキュイやキウイのジュレが層のように美しく連なる爽やかなスイーツなどが並びます。

提供店舗：6F ラウンジバー プリヴェ

提供期間：2023年7月12日(水)～通年提供

※当面の間、月曜～火曜はクローズとさせていただきます(祝日は営業)

提供開始時間：14:30

※ご利用時間は2時間半とさせていただきます

※一日限定10食

お問い合わせ：03-3211-5350 (アフタヌーンティー専用ダイヤル)

予約開始日：6月14日(水)より

※ご予約はご利用日の前日17:00まで承っております

料金：1名 8,000円／グラスシャンパーニュ付き 10,400円 (消費税込・サービス料別)

WEB：<https://www.palacehoteltokyo.com/restaurants-bars/afternoon-tea-terre-et-mer/>



アフタヌーンティー “テール エ メール”

メニュー内容：

<一段目>※写真の左奥から時計回り順

・ピッツァ スライダー

明石産真鯛、蕪、茸／和牛、ほうれん草、人参、セロリ、蕪／
鴨、オレンジ／カツオ、アオリイカ、キャヴィア、アーモンド



一段目

<二段目>

・季節野菜と季節野菜のソース



二段目

<三段目>※写真の左から時計回り順

・キウイ

・抹茶とアプリコットのフラン

・エストラゴン風味のババ

・ピスタチオのパリブレスト

・レモンのタルト

・ル・ショコラ・アラン・デュカスのチョコレート ※写真中央



三段目

<ル・ショコラ・アラン・デュカスのチョコレートを使用したデザート>

・味噌とサラワク産黒コショウ

<パン>

・パン オゾリーブ

・季節野菜のクリーム

※メニュー内容は入荷状況や時期により変更になる場合がございます。



PALACE HOTEL TOKYO

●ラウンジバー プリヴェについて

リーフ形のカウンターや開放感溢れるテラス席が優雅な時間を演出する、大人のためのシックなラウンジバー。雰囲気のあるカウンターや、心地よい風を感じられるテラス席が、店名の“プリヴェ（英語：プライベート）”が表す通り、充実のプライベートタイムをつくれます。歴史あるドイツの紅茶メーカー ロンネフェルト社公認のティーマスターが在籍し、厳選したティーセレクションをご用意しております。



ラウンジバー プリヴェ

●フランス料理 エステールについて

フランス料理界の巨匠、アラン・デュカス氏が設立した「デュカス・パリ」をパートナーに迎えるフランス料理 エステール。日本のテロワール（土壌や気候など、その土地が持つ個性）を存分に活かし、旬の素材を最大限に引き出した日本ならではのレストランです。新たなシェフとして小島 景が、パストリーシェフとしてノルマン ジュビンが就任。これまでミシュランガイドで 3 つ星として紹介されたレストランにて豊かな経験と秀でた実績を重ねてきた二人が、日本のテロワールを大切にしたいフレンチダイニングの高みを目指します。



フランス料理 エステール

<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/ご掲載用お問い合わせ>

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Instagram([パレスホテル東京/オンラインショップ](#))にて発信しております

<報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社パレスホテル 担当:石川、小関

TEL: 03-3211-5278 FAX:03-3211-5225 E-MAIL: press@palacehotel.jp

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:岡山、吉野

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp