

THE SHINMONZEN

The Shinmonzen アフタヌーンティースタート



2024年6月

古都京都の美しさが残る、新門前通り祇園白川の傍らにひっそりと佇む、ラグジュアリーブティックホテル、The Shinmonzen にて6月2日よりアフタヌーンティーの提供をスタートしました。当ホテル初となるアフタヌーンティーでは、エグゼクティブペストリーシェフの太刀掛功二とエグゼクティブシェフのハナ・ユーンによる味覚と優美の旅へとゲストを誘います。

定番のフィンガーサンドウィッチと温かいスコーンから始まり、独創的なペストリースイーツまで、メニューには伝統とこだわりの品質が随所に反映されています。厳選された茶葉とともに、その魅力を存分にお楽しみください。

季節の味覚を大切に、今季はチェリーを主役に据えたメニューをご用意。さらに、プロが厳選し、一杯一杯が特別な体験となるよう、丁寧に選ばれた茶葉のセレクションも、アフタヌーンティーの味わいをさらに引き立てる芸術として華を添えます。革新的なサンドウィッチは、梅のクリームチーズや紫蘇など地元の食材に独特なアレンジを加えることで、クラシックなレシピを斬新なセレクションに昇華させ、ペストリーやケーキの濃厚な味わいを一層引き立てます。世界的デザイナーの緒方慎一郎氏によって特別にデザインされたスタンドと、京都の伝統的な陶器に盛り付けられた、この特別なアフタヌーンティーのひとつは、インスピレーションに満ちた味わい深い時間となるでしょう。心ゆくまで素敵な午後をお楽しみください。

The Shinmonzen アフタヌーンティー

時間：14:00～16:00（15:30 ラストオーダー）

価格：6,500円（税・サービス料込）

場所：Jean-Georges at The Shinmonzen のテラス席または個室でご用意

THE SHINMONZEN

The Shinmonzen

京都の中心地、祇園オープンした The Shinmonzen は、安藤忠雄氏による現代的な日本のデザインと、コスモポリタナインテリア、そしてワールドクラスのコンテンポラリー・アートのコレクションからなるスモールラグジュアリーホテルです。伝統的な日本の旅館にインスピレーションを受けた当ホテルの9つのバルコニー付きスイートルームからは、祇園白川を臨み、隠れ家のような空間だからこそ、パーソナルなサービスをご体験いただけます。

当ホテルの詳細は <https://theshinmonzen.com/jp/> よりご覧いただけます。

[ご予約・お問い合わせ]

Jean-Georges at The Shinmonzen

所在地：〒605-0088 京都市東山区新門前通西之町 235

TEL：075 600 2055 E-Mail: jg@theshinmonzen.com

このプレス・リリースに関するお問い合わせ、資料送付のご希望は、

The Shinmonzen 日本地区 PR 代理店、ケントス・ネットワークまでご連絡ください。

Tel：03-3403-5328 Fax：03-3403-5329 E-mail：info@kentosnetwork.co.jp

Web：www.kentosnetwork.co.jp



https://www.instagram.com/kentos_network/

