

報道機関各位
 プレスリリース

 2014年5月20日
 株式会社 阪急阪神ホテルズ
 第一ホテル東京

～ティーブレンダー熊崎俊太郎セレクトの紅茶付き～
マンゴーがいっぱい！トロピカル感溢れる夏のデザート

第一ホテル東京にて6月1日（日）より販売開始

第一ホテル東京（東京都港区新橋 1-2-6 総支配人 遊川剛正）では、6月1日（日）より1階「ロビーラウンジ」にて、トロピカル感溢れる夏にぴったりのデザート販売いたします。

また、このデザートに合わせてティーブレンダー熊崎俊太郎がセレクトした紅茶の付いたセットもご用意しました。紅茶とデザートのマリアージュをお楽しみいただけます。

【商品名】「マンゴームースと白ワインのゼリー
 ピニャコラーダ風味のアイスを添えて」

【商品詳細】マンゴーを忍ばせたマンゴームースと見た目に涼しげな白ワインゼリーを、爽やかな風味が広がるココナッツとパイナップルのアイスとともにお召し上がりください。

※「ピニャコラーダ」とは、ラムをベースにパイナップルジュースとココナッツミルクをシェイクして作るカクテル。パティシエがこのカクテルをイメージして作ったアイスを添えてご提供いたします。

【料 金】デザートセット（紅茶付き）2,262円
 デザート単品 1,542円
 ※サービス料・税金込み

【販売期間】2014年6月1日（日）～8月31日（日）

【販売時間】平日 9：30～20：30（ラストオーダー）
 土日祝 10：00～19：30（ラストオーダー）

【販売店舗】第一ホテル東京 1階「ロビーラウンジ」

【ご予約・お問合せ】(03) 3501-4411（代表）



熊崎俊太郎セレクトティ『マスカット』～おすすめコメント～

セイロン紅茶をベースに、鮮やかな緑の房を思わせるマスカットの香りで仕上げました。爽やかな口当たりはマンゴーとの相性もぴったり。アクセントにブレンドしたダーズリンがトロピカル風味のアイスと白ワインゼリーを引き立たせ、デザート全体をよりお楽しみいただけると思います。

■熊崎 俊太郎

ティー・コーディネーター／フィュー・ブルーティーブレンダー
 ／日本紅茶協会認定ティーインストラクター

本物の紅茶の世界を日本中に広げるべく、紅茶ブランド「フィュー・ブルー」を開発。
 各種メディアでも多数取り上げられ、紅茶界の第一人者として多方面で活動している。

この件のお問合せは、第一ホテル東京 営業企画担当／みやたに なおや たかはしめぐみ もりやま じゅんこ おおむら まい こ宮谷 直也、高橋 恵、森山 純子、大村 麻衣子

TEL (03) 3596-7790 FAX (03) 3596-7724

E-mail : info@daiichihotel-tokyo.com ※記載の写真データをご用意しております。