

PRESS RELEASE

2021年4月吉日

《The Okura Tokyo》

プレミアムなアフタヌーンティー

「Premium Patisserie's Table」

地上190mのバーラウンジで嗜む幻のコーヒー パナマ ゲイシャ

株式会社ホテルオークラ東京（所在地：東京都港区、代表取締役社長：成瀬正治）が運営する The Okura Tokyo では、41階にあるバーラウンジ「スターライト」にて多彩な季節のデザートを楽しむアフタヌーンティー「Patisserie's Table（パティシエズ テーブル）」を展開しています。さらに5月より、大変希少価値が高く、“幻”とされるパナマ「ゲイシャ種」コーヒー付きの『プレミアム パティシエズテーブル パナマ』およびコーヒーの王様と呼ばれるジャマイカ産「ブルーマウンテン No.1」付きの『プレミアム パティシエズテーブル ジャマイカ』の販売を開始します。東京のパノラマとともに、まさにプレミアムなひとときを提供します。



Premium Patisserie's Table (プレミアム パティシエズ テーブル)

期間： 2021年5月1日（土）より 連日 14:00～17:30

*以降、メニューを季節替わりに提供します。

内容： <パナマ ゲイシャコーヒーとのセット>

Premium Patisserie's Table Panama ¥7,100（1名分）

<ジャマイカ ブルーマウンテン No.1とのセット>

Premium Patisserie's Table Jamaica ¥6,100（1名分）

店舗： バーラウンジ「スターライト」（オークラ プレステージタワー 41階）

TEL： (03) 3505-6075

営業時間： 11:30～24:00

*新型コロナウイルスへの感染症防止の対策を徹底するとともに、
情勢に応じて営業時間を変更しております。

<https://theokuratokyo.jp/dining/list/starlight/>

*料金は、いずれも消費税・サービス料込です。

*事前のご予約をおすすめします。

*17:30以降はカバーチャージが加算されます。

*17:00以降の未成年のご利用はご遠慮いただいております。

「Pâtissier's Table」は、洗練の空間でデザートが織りなす四季の芸術を愉しむ一品です。季節のオリジナルモクテルから始まり、日本の四季を巡り、旬の食材を映すプティガトーの盛り合わせ、そして本格的なアシェットデザートという構成で、2ヵ月毎に内容が変わります。冬・春・初夏・夏・秋・初冬と年に6回の内容を提供します。

<5, 6月のメニュー>

■季節のオリジナルモクテル

■プティガトー

春：バラのクレームブリュレとバニラパンナコッタ 3種のフレッシュベリー飾り

夏：旬のフルーツ

秋：宇治抹茶のオペラ仕立て

冬：ホワイトチョコレートムースとフレッシュ黒トリュフのクレームブリュレ ピスタチオのムース飾り

■アシェットデザート

カルピスレモン風味サワークリーム

フレッシュ赤肉メロンのシャーベット レモンガラスのグラニテとともに

パナマ ゲイシャ種とは



エチオピアのゲシヤ村で自生していた品種が起源になり、呼称が「ゲイシャ」に変化。スペシャルティコーヒーを代表する品種で“幻”や“伝説”といわれています。病害虫に弱いため生産量が少なくなりましたが、2004年のコーヒー豆国際品評会で、パナマ産ゲイシャ種が出品され、その名が再び広まりました。その希少さから、ゲイシャ種の価格は現在も取引市場で最高値を更新し続け、世界で最もプレミアムなコーヒーとなっています。

テイスティングノート：フローラルで華やかなアロマ、トロピカルフルーツのような甘さ、心地よい酸味

ジャマイカ ブルーマウンテンNo.1とは



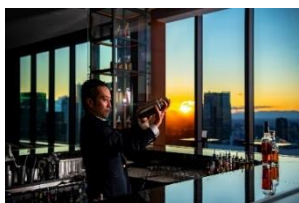
ジャマイカの厳格なコーヒー格付けにおいて、大粒で輸出等級最高位のものが「ブルーマウンテン No.1」です。国家資格を持つ検査官による「炒り」「香り」「酸味」「コク」「後味」「雑味」の細かい鑑定を経て、ブルーマウンテンの中で「No.1」と認められるのは、全体の3割程度。コーヒーの“王様”と呼ばれる所以です。

テイスティングノート：上品な香り、口当たりの良さ、酸味・苦味・コク・甘味の調和

■バーラウンジ「スターライト」〈オークラ プレステージタワー 41階〉

スタンディングスペースも含む〈バー〉、眺望とくつろぎの〈ラウンジ〉、よりパーソナルなダイニングシーンを提供するオープンキッチン付きの〈シェフズテーブル〉が、シーンに合わせて対応。地上190mからのパノラマを愉しめる空間では、ドリンクのほかにデザートや軽食も用意しています。

座席数：89席 個室：1室



バー



ラウンジ



シェフズテーブル

*利用は4~8名（1人¥24,200~のコース料理）。3日前までの予約要。

■The Okura Tokyo に関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京 広報担当：松本 / 小栗

TEL：(03)3224-6731 FAX：(03)3224-6727 E-mail：pr@tokyo.hotelokura.co.jp