

## 国産桃を1個半使用のかき氷&ピーチ×マンゴーのアフタヌーンティー 贅沢に夏を堪能！三井ガーデンホテルズの夏季限定グルメ ～ 夜景や景色と共に楽しむフリーフロア付きプランも ～

株式会社三井不動産ホテルマネジメント(本社:東京都中央区、代表取締役社長:雀部優)が運営する三井ガーデンホテルズでは、夏の旅専用の特設サイト「—Enjoy Summer! 夏旅 2023—」をオープンしました。夏にぴったりの宿泊プランをはじめ、とっておきのグルメ情報としてかき氷や旬のフルーツを使ったアフタヌーンティー、36階のテラスで食事を楽しめるフリーフロア付きのビアテラスプランなど、夏季限定メニューをご用意しています。

夏旅 2023 特設サイト:<https://corp.gardenhotels.co.jp/campaign/summer2023/>

### < 夏を贅沢に楽しめる限定グルメ >

- 銀座 ◇ 「桃」と「お茶」の2種類のかき氷！かき氷の女王・原田麻子氏プロデュースも  
 > 原田麻子氏考案！国産桃を贅沢に1個半使用した「桃露」  
 > 静岡県産の自然豊かな山間地域で栽培された“天空の抹茶”を使用した「緑蔭」
- 豊洲 ◇ 旬のピーチ×マンゴーを使用した「天空のアフタヌーンティー」  
 ◇ 36階の絶景テラスで楽しめるフリーフロアやビアテラスも



#### ● 夏にぴったりなひんやりスイーツ！「桃」と「お茶」の2種類のかき氷

銀座に位置する「ミレニアム 三井ガーデンホテル 東京」内のレストラン「現代里山料理 ZEN HOUSE(ゼン ハウス)」では、「桃」と「お茶」の2種類のかき氷をご用意。旬の桃を使ったかき氷は、“かき氷の女王”原田麻子氏考案のレシピです。

「桃露」(とうろう) 1,950円

「緑蔭」(りょくいん) 1,800円(税込)

販売期間:2023年6月5日(月)~8月31日(木) ※平日限定

ご提供時間:カフェタイム 15:00~17:00(最終入店 16:30)

※1日数量限定での販売となります。



ご予約はこちらから:<https://booking.ebica.jp/web/sv/plan/e014007601/21201/303351>

▶原田麻子氏考案！国産桃を贅沢に1個半使用した「桃露」



一昨年より大人気の桃の氷菓子が、原田麻子氏プロデュースによって更に進化して登場。芳醇な香りと甘み、酸味のバランスが絶妙な国産桃を贅沢に1個半使用。桃果肉のジューシーさだけでなく、皮のついた桃をそのまま弱火で煮て作ったピンクの色味が綺麗な桃ソースもご用意しました。口の中いっぱい広がる桃の甘みと酸味を味わえる一品に仕上げました。氷の上には、自家製の桃ソースとドイツの老舗紅茶メーカー「ロンネフェルト」のバニラチャイのシロップがかけられています。氷を食べ進めていくと、中から白胡麻のペーストとすりごま、ミルクを使用した胡麻の風味が香ばしいブランマンジェが登場。皿の縁に飾られたアーモンドスライスとともにいただくと、口の中に胡麻とアーモンドの香ばしさがアクセントになり、新感覚の果実感を五感で味わえる一品です。

▶静岡県産の“天空の抹茶”を使用。香り豊かな濃厚抹茶を楽しめる「緑蔭」



初夏の青葉が茂った木々の蔭を表す“緑蔭”。水上から零れ落ちる自家製わらび餅の艶やかさから、涼を感じられるような一品に仕上げました。静岡県産の自然豊かな山間地域で栽培された“天空の抹茶”を使用した香り豊かな濃厚抹茶を楽しめる和テイストの氷菓子。甘さ控えめの北海道産大納言かのご豆と、お赤飯のルーツともいわれる「古代赤米」、国産「黒米」の2種と za you zen の塩をかかせた濃厚北海道ミルクアイスが氷に包まれており、食べ進めていく程深く濃厚な味わいをお楽しみいただけます。味と食感のアクセントに、昨年好評の玄米をお好みでトッピングいただくことも可能です。

■原田麻子(はらだあさこ)氏について

1983年神奈川県生まれ。1児の母。  
TBS系列『マツコの知らない世界』に出演経験のある“かき氷の女王”こと、かき氷マニア。  
約20年前に京都で本格抹茶のかき氷を食べてからかき氷のとりこに。ファッション誌のライターや不動産ディベロップメント企業で働きながら貯金をし、2016年、中野新橋に念願のかき氷店『氷舎 ママトコ』を開業。  
現在も毎日かき氷をリサーチ&愛食している。

## 「現代里山料理 ZEN HOUSE」

所在地: 東京都中央区銀座5丁目11-1 ミレニアム 三井ガーデンホテル 東京 B1

<公式サイト> <https://satoyama-zenhouse.com/>

### ■ホテル 概要 ■ミレニアム 三井ガーデンホテル 東京

銀座四丁目交差点至近、歌舞伎座に代表される日本文化の伝統と、西洋文化の先進性が融合した街の中心に位置する、「Millennium&Copthorne Hotels(ミレニアム アンド コプトーン ホテルズ)」と「三井ガーデンホテルズ」の初のダブルブランドのホテル。

<公式サイト> <https://www.gardenhotels.co.jp/millennium-tokyo/>

### ● 旬のピーチ×マンゴーを使用した「天空のアフタヌーンティー」

三井ガーデンホテル豊洲プレミア 36階に位置するレストラン「THE PENTHOUSE with weekend terrace」では、旬のピーチとマンゴーをふんだんに使用したアフタヌーンティーをご用意。白桃のショートケーキに桃とライチのジュレ、パッションマンゴーマカロンなど夏らしいスイーツをスパークリングワインのフリーフローでお楽しみいただけます。ドバイの7つ星ホテルで提供されているロンネフェルトの紅茶やイギリスのオーガニックティー、豊洲直送素材を使用したカルパッチョや前菜、自家製デザートが揃います。36階からの眺望とともにご堪能ください。

「天空のアフタヌーンティー」 4,800円(税込)

ご予約はこちらから: <https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/22073/304240>



### ＼さらに！東京景色を望む 36階テラスで開催「贅沢ビアテラス」／

36階のテラスからスカイツリーを眺めながら、豊洲直送の海鮮や産直野菜、国産牛グリルなど、日本の食材を贅沢にお楽しみいただけるプランもご用意しています。ビールやシャンパンなどフリーフロードリンクとともに、贅沢なひと時をお楽しみください。

詳細はこちらから:

[https://restaurant-penthouse.com/news-post/20230502\\_2647/](https://restaurant-penthouse.com/news-post/20230502_2647/)



### 「THE PENTHOUSE with weekend terrace」

所在地: 東京都江東区豊洲 2-2-1 三井ガーデンホテル豊洲プレミア 36階

<公式サイト> <https://restaurant-penthouse.com/>

### ■ホテル 概要 ■三井ガーデンホテル豊洲プレミア

「海中から天空へと誘う旅」をデザインコンセプトに、33階以上に225室の客室を配し、36階には東京ベイエリアの眺望が広がるロビー、レストラン、バー、大浴場を併設。

<公式サイト> <https://www.gardenhotels.co.jp/toyosu-baysidecross/>



### —Enjoy Summer! 夏旅 2023—

夏におすすめ! ホテル情報掲載

家族やグループ・女子旅・カップルにおすすめのホテルなど  
夏旅の情報満載の特設サイトが OPEN!

2023年、この夏こそ最高の旅を。

■特設サイト: <https://corp.gardenhotels.co.jp/campaign/summer2023/>



[ 本件 ご取材・掲載に関するお問い合わせ先 ]  
株式会社三井不動産ホテルマネジメント クオリティマネジメント部 担当: 成宮  
TEL 03-3548-0337