

芝パークホテル「ザ ダイニング」で過ごす特別なクリスマス体験 和洋中の贅沢メニューと1500冊の本を楽しむライブラリーラウンジで、 大切な方と共に過ごす至福のひとときを。

今年のクリスマスは、芝パークホテルの「ザ ダイニング」で至福のひとときをお楽しみください。

和洋中の3種の料理を提供する「ザ ダイニング」では、12月14日（土）から25日（水）までの期間限定で、優雅で贅沢なクリスマスアフタヌーンティーをお届けします。和洋中のスイーツに加え、「フォワグラブリュレ」や「トリュフリゾットのクロケット」など特別な日にふさわしいメニューをご用意しています。

また、12月21日（土）から25日（水）まで、特別なクリスマスをさらに華やかに彩るため、2種類の特別ディナーコースもご用意しています。特におすすめの「3シェフズ クリスマス シグネチャーコース」は、和洋中3種の料理を一度に楽しめる毎年恒例の期間限定メニューです。

さらに、ホテル内のライブラリーやホワイエには1500冊以上の本が揃っており、レストランをご利用の皆様もご自由にご利用いただけます。お待ち合わせにも最適で、また食後のゆったりとした時間も楽しんでいただけます。この機会にぜひ、大切な方とともに、芝パークホテルで心温まるクリスマスをお過ごしください。

テーブルのご予約はお早めに。皆さまのお越しを心よりお待ちしております。



「クリスマスアフタヌーンティー」7,000円（税込）写真は2名分

場所：芝パークホテル1階 ザ ダイニング

電話：03-5470-7671（10:00～11:30、14:00～21:00）

<https://www.shibaparkhotel.com/restaurant-the-dining/christmas/>

【1】クリスマスアフタヌーンティー

販売期間：2024年12月14日（土）～25日（水）

時間：13:30～15:30 開始 /11:30～15:30（土日・祝日） ※2,5 時間制

予約制：前日 17 時まで お一人様：¥7,000（税込サ別） ※サービス料 15%を別途頂戴いたします

メニュー

<洋食>

チョコレートムース オペラ風
ミニハンバーガー(パティ、レタス、トマト、ベーコン、チーズ)
フォアグラブリュレ
魚介とコンソメジュレ キャビア添え
トリュフリゾットのクロケット
キッシュ ロレーヌ
ブッシュドノエル
ピスタチオムース
クリスマスツリー型のサブレブルトン
シュトーレン
スコーン 2 種(プレーン、チョコ)
クロテッドクリーム
ジャム 2 種(オレンジ、ベリー)

<中華>

アヒルの塩卵入り 2 色月餅
棗（ナツメ）のティラミスシナモンパウダー
あんぼ柿のゴマ団子

<和食>

和風レアチーズ
ほうじ茶の焼き菓子



レストラン ザ ダイニング 内観



1F ライブラリーラウンジ 内観

ドリンク 16 種類

オーガニックダーズリン、オーガニックアールグレイ、
ハイビスカスクーラー
ティーフォーハー（ノンカフェイン）
オーガニックパシフィックコーストミント（ノンカフェイン）
オーガニックエジブシャンカモミール（ノンカフェイン）
オレンジショコラの和紅茶、洋梨とすももの和紅茶
静岡県産深蒸し煎茶つゆひかり
加賀棒茶（ほうじ茶）、ジャスミン茶、桂花烏龍茶
コーヒー（ホット or アイス）、エスプレッソ
カフェラテ（ホット or アイス）、カプチーノ



2F ホワイエ ブック&カルチャー 内観

【2】3シェフズ クリスマス シグネチャーコース

販売期間：2024年12月21日（土）～25日（水）

時間：17:00～21:00（コースL.O. 20:00）

お一人様：¥17,000（税込サ別） ※サービス料15%を別途頂戴いたします

メニュー（和洋中のお料理を楽しめます）

アミューズ

前菜盛り合わせ（和）

フカヒレの姿煮 上海蟹仕立て（中）

甘鯛鱗焼きとホタテムース キャビアクリームソース（洋）

シャンパングラニテ（洋）

東京ビーフサーロインのグリル トリュフソース（洋）

デザート盛り合わせ（和洋中ミックス）

プティフル（洋）

コーヒーor紅茶



3シェフズ クリスマス シグネチャーコース

【3】クリスマスディナーコース

販売期間：2024年12月21日（土）～25日（水）

時間：17:00～21:00（コースL.O. 20:00）

お一人様：¥14,000（税込サ別） ※サービス料15%を別途頂戴いたします

メニュー（洋食レストラン「プリムラ」からお届けします）

アミューズ

ズワイ蟹サラダ、ワカモレ、コンソメジュレのパフェ仕立て

ボルシチ風ミネストローネ

甘鯛鱗焼きとホタテムース キャビアクリームソース

シャンパングラニテ

東京ビーフサーロインのグリル トリュフソース

ブッシュドノエル

プティフル

コーヒーor紅茶



クリスマスディナーコース

芝パークホテルについて

芝パークホテルは 1948 年に外国貿易使節団ホテルとして誕生しました。緑に囲まれた歴史深い芝の地で、地域の伝統や文化を大切にしながら歩んできました。2020 年から 2023 年にかけて全館をリニューアルし、ライブラリーホテルとしてリブランドしました。館内には銀座 鳥屋書店がディレクションした約 1,500 冊の書籍が並びます。1 階には和洋中の料理を堪能できるレストラン、2 階には宴会場 4 室を完備しています。

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

芝パークホテル マーケティング部：早乙女

sotome@shibaparkhotel.com

TEL : 03-3433-4141 FAX : 03-5470-7515