

トロピカルフルーツと香り高い紅茶で異国情緒あふれる夏を味わう
表参道の GENTLE Dining から
『マイティーリーフと夏のエキゾチックアフタヌーンティー』が登場
～6月4日（土）から予約開始、7月1日（金）から提供～

全国でウェディングプロデュースを手がける婚礼大手の株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ（本社：東京都品川区 代表取締役社長：岩瀬 賢治）は、表参道の地中海料理レストラン「GENTLE Dining（ジェントル）」にて7月1日（金）～8月31日（水）までの期間限定で『マイティーリーフと夏のエキゾチックアフタヌーンティー』を販売し、6月4日（土）よりその予約受付を開始いたします。



夏本番に提供する GENTLE Dining のアフタヌーンティーは、真夏の太陽をイメージしたイエローのデザートが中心。アメリカ・サンフランシスコで生まれ、世界の名立たる高級ホテルで愛飲されているオーガニックティーブランド「マイティーリーフ」の茶葉に、マンゴー、パッションフルーツ、グアバ、パイナップルなどのお馴染みのトロピカルフルーツを組み合わせ、フルーツの甘酸っぱさに紅茶の上品な香りがプラスされたデザートに仕立てました。

今回のアフタヌーンティーは、エキゾチックフルーツとジャスミンティーのヴェリーヌ、イングリッシュブレックファーストのマドレーヌ、宮崎マンゴーのタルト、ガトーエキゾチック、紅茶のシフォンケーキを含む全8種類。

「エキゾチックフルーツとジャスミンティーのヴェリーヌ」は、華やかな香りの“ジャスミンティー”のゼリーと、マンゴーのジュレやカットしたフルーツを重ねました。マンゴーのクリームとフレッシュマンゴーを使用した「宮崎マンゴーのタルト」は、デザートを覆う紅茶のジュレが香りと爽やかさをプラスします。南国風のオペラ「ガトーエキゾチック」では、緑茶とトロピカルフルーツをブレンドした“オーガニックグリーンティートロピカル”という爽やかなハーブ香の紅茶を生地に使用。パッションマンゴーのゼリー、パッションフルーツ&マンゴーのバタークリームと合わせて9層にしています。また、「イングリッシュブレックファーストのマドレーヌ」や「紅茶のシフォンケーキ」には茶葉を砕いて入れ、紅茶の風味豊かに仕上げました。この他のデザートにもトロピカルフルーツを使うなど、甘さの中にも酸味やスッキリ感のある夏らしいアフタヌーンティーになっています。

紅茶とフルーツのマリアージュをさらに楽しめるよう、マイティーリーフの紅茶を使用したオリジナルフルーツティーとのセットメニューもご用意しました。緑茶にトロピカルな風味を加えた“オーガニックグリーンティートロピカル”をベースにパインの果実やクコの実を入れた甘さのある「ティーサングリア」と、ペパーミントやバジルを含む香り豊かな6種類のハーブをベースにした“オーガニックデトックスインフュージョン”を使い、レモンの爽やかな酸味を効かせた「ティーモヒート」の2種類からお選びいただけます。

キラキラした夏の陽射しの中、GENTLE Dining で異国情緒あふれるエキゾチックアフタヌーンティーを味わってみてはいかがでしょうか。緑に囲まれた隠れ家的な雰囲気とトロピカルな味で、きっと南国にデイトリップした気分を味わえるはずです。

■マイティーリーフと夏のエキゾチックアフタヌーンティー概要

販売期間：2022年7月1日（金）～8月31日（水）

<マイティーリーフと夏のエキゾチックアフタヌーンティー>

価格：【平日】3,520円/8種 【土日】4,840円/11種（いずれも税込サ別）

内容：エキゾチックフルーツとジャスミンティーのヴェリーヌ

イングリッシュブレックファーストのマドレーヌ

宮崎マンゴーのタルト

ガトーエキゾチック

パイナップルとココナッツのムース

グアバゼリーとドラゴンフルーツのパンナコッタ

紅茶のシフォンケーキ

パッションフルーツとミルクチョコレートのシュークリーム

（週末のみ）リエットとフムスのエクレア

（週末のみ）サーモンとクレームエペスのマカロンサレ

（週末のみ）チーズスコーン

その他：事前予約のみの販売です。ご注文は2名様から承ります

<マイティーリーフと夏のエキゾチックアフタヌーンティー フルーツティーセット>

価格：【平日】4,620円 【土日】5,940円（いずれも税込サ別）

内容：マイティーリーフとエキゾチックアフタヌーンティー

ティーサングリアまたはティーモヒート

（グラス/いずれか1種）

その他：事前予約のみの販売です

ご注文は2名様から承ります



■商品詳細

エキゾチックフルーツとジャスミンティーのヴェリーヌ

ジャスミンティーのゼリー、マンゴーやパイナップルなどのフルーツ、マンゴーのジュレが3層になったスイーツです。上から順に食べ進めていくことにより味の変化を楽しめます。

イングリッシュブレックファーストのマドレーヌ

バターたっぷりのマドレーヌに細かく砕いた「イングリッシュブレックファースト」の茶葉を入れ、香り豊かで上品な味わいに仕上げました。

宮崎マンゴーのタルト

しっとりしたタルト生地に宮崎マンゴーのクリームを絞り、フレッシュなマンゴーを乗せて、「イングリッシュブレックファースト」のジュレを被せたデザートです。マンゴーをクリームでも使うことで、全体をバランス良く仕上げています。

ガトーエキゾチック

緑茶に甘いトロピカルな風味のアクセントを加えた「オーガニックグリーンティートロピカル」の茶葉を生地に使用。パッションマンゴーのゼリーやパッションフルーツ&マンゴーのバタークリームと組み合わせて9層に仕立てた南国風オペラです。オーガニックグリーンティートロピカルで作ったシロップも生地に染み込ませ、甘さの中に清涼感も感じられます。

パイナップルとココナッツのムース

カリブ海うまれのカクテル「ピニャコラーダ」をイメージしたデザート。スポンジ生地の上にパイナップルのムースを乗せてマンゴーのグラサージュで包み、ココナッツをまぶしたメレンゲをトッピングしました。トロピカルな香りと甘みが口の中に広がります。

グアバゼリーとドラゴンフルーツのパンナコッタ

酸味のあるスッキリしたグアバゼリーと、優しい甘みのドラゴンフルーツのパンナコッタを2層にしました。コロコロしたドラゴンフルーツの飾りが可愛いデザートです。

紅茶のシフォンケーキ

「イングリッシュブレックファースト」の茶葉を細かく砕いて生地に練りこみ、優しく紅茶が香るふわふわのシフォンに焼き上げました。その中にホイップクリームを絞り込み、酸味がアクセントとなるレモンのコンフィチュール、そしてフレッシュなマンゴーを乗せています。

パッションフルーツとミルクチョコレートのシュークリーム

パッションフルーツクリームとチョコレートクリームのダブルシュークリーム。それぞれの特徴であるパッションの酸味とカカオのコクが合わさることで、フルーツの心地よい酸っぱさを感じつつもマイルドな味わいになります。

■店舗情報「GENTLE Dining & Sushi Bar」

表参道駅から徒歩7分の場所にある、大人の隠れ家のようなレストランで、1階に地中海料理ダイニング、地下に鮨処をそなえています。



所在地 : 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 5-47-6

定休日 : 月曜日

営業時間 : <ダイニング>

火～金 ランチ 11:30～15:00(L.O. 14:00)

ディナー 17:00～23:00(L.O. 22:00)

土 ランチ 11:30～14:30

カフェ 14:30～17:00

ディナー 17:00～23:00(L.O. 22:00)

日祝 ランチ 11:30～14:30

カフェ 14:30～17:00

ディナー 17:00～21:30(L.O. 21:00)

<鮨処>

火～金 ランチ 11:30～15:00(L.O.14:00)

ディナー 17:00～23:00(L.O. 21:30)

土 ランチ 11:30～15:00(L.O.14:30) ※完全予約制

ディナー 17:00～23:00(L.O. 21:30)

日祝 ランチ 11:30～15:00(L.O.14:30) ※完全予約制

ディナー 17:00～21:30(L.O. 20:00)

電話番号 : 予約 : 050-3503-7871 / その他 : 03-6897-3777

HP : <https://www.gentle-base.com/>

【お問い合わせ先】

株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ 広報

〒140-0002 東京都品川区東品川 2-3-12 シーフォートスクエアセンタービル 17F

TEL : 03-3471-6824 MAIL : pr@tgn.co.jp URL : <https://www.tgn.co.jp/>

T&Gの直営店・提携店（2022年6月現在）



■直営ホテル

TRUNK(HOTEL) (神宮前) / TRUNK(HOUSE) (神楽坂)
アルモニーアンブラッセ (大阪)

■直営レストラン

Pie Holic (横浜) / GENTLE (表参道)

■直営ドレスショップ

MIRROR MIRROR (表参道 / 丸の内 / 横浜 / 千葉)
Dressmore (京都 / 大阪 / 梅田 / 神戸 / 姫路)

【業務提携】

■提携レストラン及び会場

東京會館 (丸の内) / REIMS YANAGIDATE (表参道)
TERAKOYA (武蔵野) / SUD Restaurant TERAKOYA (竹芝)
T-LOTUS M (天王洲アイル) / Harmonie agréable (表参道)

株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ

1998年創業。企業理念は「人の心を、人生を豊かにする」。婚礼市場において「一顧客一担当制」「一軒家貸し切り」が魅力のハウスウェディングのパイオニアであり、婚礼で培ったホスピタリティを礎に、ホテル事業を展開開始。日本にブティックホテル市場を創るという新たな戦略を柱とし、経営基盤の強化と資本効率改善による企業価値向上に取り組んでいる。