

private lounge Afternoon tea hotel koé tokyo

hotel
koé
tokyo

ASAKO IWAYANAGI
Pâtisserie
— DEPUIS 2014 —

produced

by

PÂTISSERIE
ASAKO IWAYANAGI



special collaboration.

hotel koé tokyo 3Fのラウンジにて、PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGIがプロデュースするスイーツのフルコースを味わえるアフタヌーンティーを開催。

7月、8月、9月と、それぞれの季節に合った旬なフルーツを使用した贅沢なフルコースをご用意。

7月は「マンゴー」を使用し、ケーキやパフェなど hotel koé tokyo でしか味わえないメニューを目の前で盛り付けてご提供いたします。

スイーツにあうドリンクもあわせてお楽しみください。

Info.	開催日	7月3日(水) - 7月7日(日) 7月10日(水) - 7月14日(日)
	時間	4部制 12:00 - 14:00 12:30 - 14:30 15:00 - 17:00 15:30 - 17:30
	人数	各回12名様
	料金	8,000円(税抜)

Reservations
予約サイト



concept.

「notre inspiration, c'est vous!!
インスピレーションの始まりは、あなた。」

私のケーキづくり、その根源を見つめて気づいたのは、
ケーキづくりを通じて出会えた人や物からインスピレーションを
受け、毎日つくり続けられている、ということでした。

新たな出会いに心を躍らせ、まだ見ぬケーキに思いを馳せる。
その人が求める、その物の魅力を引き出す、
ケーキをカタチにしていきたい。

それが目の前に現れたときには、思わず食わずにはいられなくなる。

そんな誰かが幸せそうに頬張る姿を思い浮かべながら、
思い出に残るケーキをお届けできるよう、
私にしかつくりえないケーキを追求していきます。

シェフパティシエール 岩柳麻子