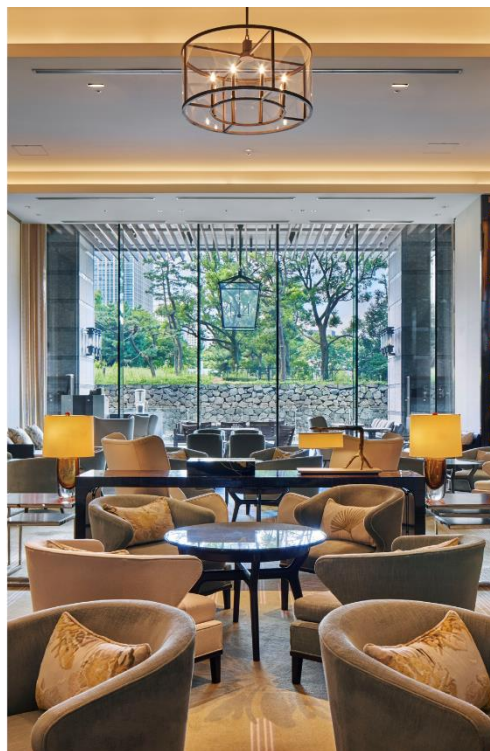




モンブランの最高峰万年筆「マイスターシュテュック」の100周年を記念した  
「アフタヌーンティー “Stones” MONTBLANC Edition」販売

提供期間：2024年8月1日(木)～10月31日(木)



パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内1-1-1、総支配人:渡部 勝)は、歴史あるラグジュアリーブランド モンブランを代表する万年筆「マイスターシュテュック」の100周年を記念し、「アフタヌーンティー “Stones” MONTBLANC Edition」を、2024年8月1日(木)～10月31日(木)の期間に1F ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジで数量限定販売いたします。

伝統あるラグジュアリーブランド モンブランの万年筆「マイスターシュテュック」は、1924年にドイツ・ハンブルグにて誕生いたしました。ドイツ語で「傑作」を意味するこのコレクションは、優れたクラフツマンシップのマスターピースとしての高い水準を誇り、人々に愛され続けています。

今回のコラボレーションアフタヌーンティーでは、ブランドや「マイスターシュテュック」をモチーフとしたスイーツとセイボリーをご提供いたします。ロゴ入りのインク瓶に入ったグリオットチェリーのソースを添えたモンブランの山型のホワイトチョコレートのスイーツや、ペンを模したアスパラガスのショーフロワ、ブランドロゴを描いたチョコレートムース、手帳をイメージしたトリュフと野菜のミルフィユなどをラインナップし、アフタヌーンティーの一皿をモンブラン仕様に仕上げます。また、ペンボックスを開くと現れる「マイスターシュテュック」型のショコラは、目でも舌でも楽しめる逸品です。さらに、コレクションの100周年記念デザインをあしらったふろしきを、ご自宅にお持ち帰りいただける特典としてご用意いたします。

「マイスターシュテュック」の100周年を記念したこの期間にしか味わえない特別な「アフタヌーンティー “Stones” MONTBLANC Edition」をお召し上がりいただき、上質な時を満喫する癒しのひとときをお楽しみください。

**※ご好評につき、販売期間を2024年9月30日(月)までの実施から、  
2024年10月31日(木)まで、延長いたします。**



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●「アフタヌーンティー “Stones” MONTBLANC Edition」概要

提供店舗：パレスホテル東京 1F ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ

提供期間：2024年8月1日(木)～10月31日(木)

提供開始時間：11:00 / 11:30 / 14:00 / 14:30 / 17:00 / 17:30

※ご利用時間は2時間半とさせていただきます

※一日限定5食

料金：12,000円(消費税込・サービス料15%別)

予約開始日：2024年5月9日(木)

お問い合わせ：03-3211-5370(アフタヌーンティー予約専用ダイヤル)

URL：<https://www.palacehoteltokyo.com/restaurants-bars/montblanc-collaboration/>

**※ご好評につき、販売期間を2024年9月30日(月)までの実施から、2024年10月31日(木)まで、延長いたします。**

提供内容：

<特典>

- ・「マイスターシュテュック」100周年記念デザインふろしき
- ・「マイスターシュテュック」シヨコラ

<MONTBLANC Edition>

- ・アスパラガスのショーフロワ キャヴィア
- ・キャラメル風味のチョコレートムース アプリコット
- ・トリュフと野菜のミルフィユ
- ・ホワイトチョコレートのモンブラン グリオットチェリーのソース
- ・柚子風味のラング ド シャ



アフタヌーンティー “Stones” MONTBLANC Edition

<その他のメニュー> ※9月1日(日)以降はメニュー内容を変更いたします。

- ・ヴァイソワーズ
- ・黒胡麻とオレンジのムース
- ・ココナッツのグラニテとメロン パッションフルーツのソース
- ・サーモンのクーサン
- ・つぶ貝のブルギニオン ガスパチョエスプーマ
- ・茄子と豚のリエット
- ・パンド カンパーニュとレバームース トリュフ
- ・フランボワーズとオレンジのギモーヴ バナナのガナッシュ
- ・ホワイトチョコレートのムース ライムのジュレ
- ・抹茶のマカロン ベルガモットのジュレ
- ・マンゴとパイナップルのタルト
- ・ローストビーフのカルパッチョ仕立て
- ・レモン風味のマドレーヌ

<スコーン>

竹炭とココナッツのスコーン クロテッドクリーム マンゴのジャム

<抹茶>

- ・京都 宇治の上林春松本店から「瑞鳳(ずいほう)」



アフタヌーンティーの一皿



アフタヌーンティーの一皿



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●モンブラン

優れたクラフツマンシップとデザインの代名詞であるモンブランは、1906年に創業し、瞬く間に筆記文化に革命をもたらして以来、その革新性の境界線押し広げて来ました。創意工夫とイマジネーションを原動力として、ラグジュアリーな筆記具や時計をはじめ、レザーグッズ、ニューテクノロジーやアクセサリーに至るまで、いずれの 카테고리においても優れたクラフツマンシップの表現を進歩させています。大胆なアイデアとアルチザンのスキルから生み出されるラグジュアリーな‘ビジネスライフスタイルパートナー’を作るという、果てしない使命を反映したモンブランの白い雪のエンブレムは、パフォーマンス、品質、洗練されたスタイルの象徴となっています。世界に足跡(そくせき)を残そうとする人々をサポートするという継続的な取り組みの一環として、モンブランは世界中の教育プログラムへの協賛と、人々に潜在能力を最大限に発揮させることを目的としたイニシアチブを継続的に実施しています。

### ●マイスターシュテュック

筆記具の最高峰として不動の地位を誇るマイスターシュテュックは、今から100年前の1924年、ドイツ・ハンブルグにて誕生しました。ドイツ語で「傑作」を意味するこのコレクションは、優れたクラフツマンシップのマスターピースとしての高い水準を誇ります。1世紀にわたり世界中で愛され続けるアイコンは、スタイルとデザインの象徴として、ペン先にモンブラン山の標高を表す「4810」の数字が刻印され、新たな高みを目指すメゾンの意気込みが表現されています。



**MONTBLANC**

### ●パレスホテル東京

都心にありながら豊かな自然に囲まれたパレスホテル東京は、前身の「パレスホテル」として1961年に開業し、2012年5月17日に新生「パレスホテル東京」としてグランドオープン。「美しい国の、美しい一日がある。」をブランドコンセプトに、丸の内1-1-1に位置するホテルならではの「最上質の日本」をお客様に提供していくことを目指しています。世界的に権威あるトラベルガイド「フォーブス・トラベルガイド」のホテル部門にて日系ホテルとして初めて5つ星を獲得し、2016年以降9年連続でその評価を維持しています。



パレスホテル東京 外観

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問い合わせ/ご掲載お問い合わせ>  
パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <https://www.palacehoteltokyo.com/>

最新情報は、公式Instagram([パレスホテル東京/オンラインショップ](#))にて発信しております

<報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社パレスホテル 担当:小関、菊池、塩原

TEL: 03-3211-5278 FAX:03-3211-5225 E-MAIL: [press@palacehotel.jp](mailto:press@palacehotel.jp)

パレスホテル東京PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当:濱田、岡山、吉野

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)