

2023年3月

宇治抹茶・ほうじ茶・玄米茶の生チョコで3種の食べ比べも楽しめる

品川プリンスホテル

大好評につき3年連続の開催！

宇治抹茶・ほうじ茶・玄米茶の3種の味わいを堪能できる  
『祇園辻利』とのコラボレーションアフタヌーンティーをご用意

【期間】2023年4月29日(土)～6月30日(金)

品川プリンスホテル(所在地:東京都港区高輪4-10-30、総支配人:佐々木潤)は、京都の宇治茶専門店『祇園辻利』の宇治抹茶・ほうじ茶・玄米茶を楽しめるアフタヌーンティースイーツコースを2023年4月29日(土)から6月30日(金)まで販売いたします。

『祇園辻利』は1860年に創業し、京都の祇園にお店を構える宇治茶の専門店です。大好評につき3年連続の開催となる今年、『祇園辻利』の宇治抹茶・ほうじ茶・玄米茶を使用したスイーツをご用意し、3種の宇治茶の美味しさをご堪能いただけるアフタヌーンティースイーツコースをご用意いたしました。

2種からお好みの1種を選べるグランドデザートには、抹茶の濃厚な味わいが特徴の「抹茶テリーヌショコラ」と、ほうじ茶・玄米茶のアイスの甘さとアプリコットの甘酸っぱさが相性抜群な「ほうじ茶と玄米茶のパフェ」の2種をご用意。「パフェ」は食べ進めていく中でほろ苦いほうじ茶のソースをかけることで、味の変化もお楽しみいただけます。

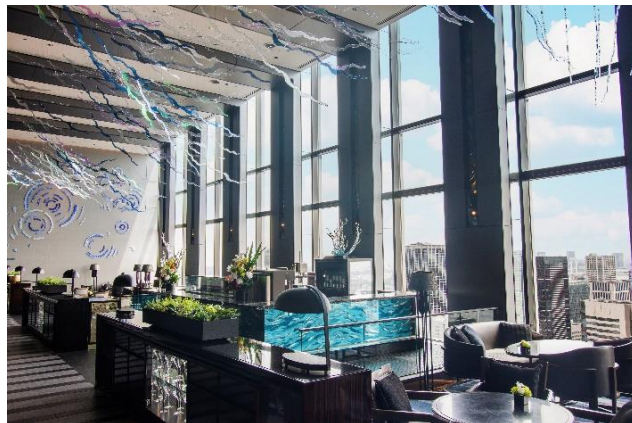
また、3種の宇治茶の味わいの違いを贅沢にご体感いただけるよう、コースの最後に宇治抹茶・ほうじ茶・玄米茶の3種の生チョコの食べ比べをご用意。宇治抹茶の濃厚さやほうじ茶の柔らかな甘み、玄米茶の香ばしい味わいなど、それぞれの宇治茶の魅力をお楽しみいただけます。抹茶だけでなく、『祇園辻利』の魅力をご堪能いただけるスイーツをコース仕立てでご用意し、大切な方と都心のホテルで満喫する東の間のご褒美時間をご提案いたします。

#### 京都の宇治茶専門店『祇園辻利』の宇治茶を使用した「アフタヌーンティースイーツコース」ポイント

- 当ホテルでしか味わえない、『祇園辻利』の宇治抹茶・ほうじ茶・玄米茶の3種を使用
- スイーツをゆったり楽しむアフタヌーンティーと、温度にこだわったセイボリーを楽しむスイーツコースの、両方の良い点を融合させた欲張りなアフタヌーンティースイーツコース
- 地上約140mに広がる、東京の大パノラマとともにスイーツを楽しめる希少なロケーション



3種の宇治茶を贅沢に味わえるアフタヌーンティースイーツコース



地上約140mから望む都心の景色とともに癒しの時間を

#### 3種の宇治茶のアフタヌーンティースイーツコース 概要

【場 所】 DINING &amp; BAR TABLE 9 TOKYO(メインタワー39F)

【期 間】 2023年4月29日(土)～6月30日(金) 12:30P.M.～5:00P.M.

【メニュー料金】 3種の宇治茶のアフタヌーンティースイーツコース+ドリンク 20種 ¥6,500

【URL】 [www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/table9tokyo/sweetscourse2023ujicha/](http://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/table9tokyo/sweetscourse2023ujicha/)

【ご予約・お問合せ】 レストラン総合予約 TEL:03-5421-1114



宇治茶 祇園辻利

◎本件に関する報道各位からのお問合せは  
品川プリンスホテル セールス&マーケティング  
TEL: 03-5421-7827(直通) FAX: 03-5421-7893

Seibu Group  
でかける人を、ほほえむ人へ。

## DINING & BAR TABLE 9 TOKYO 「3種の宇治茶のアフタヌーンティースイーツコース」

### 1. セイボリー

やわらかいホタルイカとクスクスのプチとした食感が楽しめるタブレや、香ばしい炙りカツオの燻製と甘夏の甘酸っぱさが爽やかな一品など、繊細且つ食べ応えのあるセイボリーをお楽しみいただけます。

(右奥より時計回り)

- ・T9 ミニバーガー ・新じゃがのポタージュ
- ・炙りカツオの燻製 甘夏とフルーツマトのラヴィゴット
- ・海老のマリネ 新緑のマヨネーズソース ・生ハムとマンゴーリコッタチーズ
- ・ホタルイカとクスクスのタブレ ・抹茶フェイククリーフ



### 2. バラエティデザート

#### ① ほうじ茶ムース

ほうじ茶のほろ苦さと香ばしい味わいととも、なめらかなムースのとろける食感をお楽しみいただけます。

#### ② 抹茶のマカロン

ほろ苦い抹茶のマカロンと抹茶のバタークリームが相性抜群な一品。

#### ③ 玄米茶のオペラ

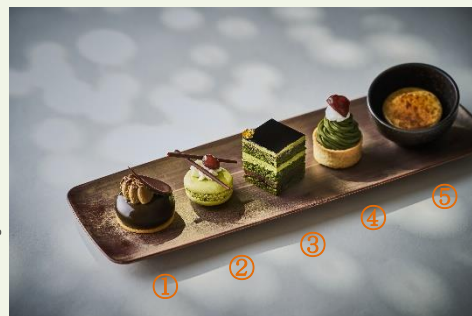
玄米茶のビスキュイとチョコレートガナッシュ、玄米茶のバタークリームが層になっており、小さくても食べ応えのある一品に仕上げました。

#### ④ 抹茶のプチモンブラン

抹茶のモンブランクリーム、栗入りの生クリーム、サクサクのタルトとのマリージュもお楽しみいただけます。

#### ⑤ ほうじ茶のブリュレ

ほうじ茶の香ばしさとバーナーで炙ったキャラメリゼの食感をお楽しみいただけます。



### 3. グランデザート

#### ●抹茶テリーヌショコラ

甘さ控えめで濃厚な抹茶テリーヌにさっぱりとした豆乳アイスクリームを合わせた一品。一緒に添えた小豆や栗、甘酸っぱい柑橘、サクサクのクランブルと濃厚なテリーヌのさまざまな食べ合わせをお楽しみいただけます。

#### ●ほうじ茶と玄米茶のパフェ

ほうじ茶アイスと玄米茶アイスの濃厚な味わいに、甘酸っぱいアプリコットが相性抜群なパフェ。わらび餅や栗、ほうじ茶の寒天なども詰め込んだパフェは、途中でほうじ茶のほろ苦いソースをかけて味を変化させることで最後まで飽きることなくお召し上がりいただけます。



### 4. プティフル

お好きなだけお召し上がりいただける玄米茶のブリュレや玄米茶のフィナンシェをはじめ、おひとりさまにつき1組のご用意となる宇治茶3種の生チョコの食べ比べなど、コースの最後まで『祇園辻利』の宇治茶の魅力をご堪能いただけます。

(右より)

- ・玄米茶のブリュレ ・宇治茶3種の生チョコ ・抹茶のカヌレ
- ・玄米茶のフィナンシェ ・ぎおんの小路 ぎおんの里 つじりの里



※料金には消費税が含まれております。別途会計時に13%のサービス料を加算させていただきます。※写真はイメージです。  
※当社のレストラン、宴会場などにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社など(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※上記内容はリリース時点(3月29日)の情報です。