

2023年5月

規格外のマンゴーも使用し、サステナブルな取り組みを実施

品川プリンスホテル

地上約 140m からの眺望とともに旬の宮崎県産完熟マンゴーを満喫 宮崎県産マンゴーを使用した夏のアフタヌーンティースイーツコースを販売

【期間】2023年7月1日(土)～31日(月)

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、南国 宮崎の太陽をいっぱい浴びて育った宮崎県産の完熟マンゴーと、爽やかな味わいのレモンを使用した夏のアフタヌーンティースイーツコースをレストラン「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」にて2023年7月1日(土)から31日(月)まで販売いたします。

今回ご用意するアフタヌーンティースイーツコースには、温暖な気候、肥沃な大地などの豊かな自然に恵まれ、マンゴーの生産量国内2位を誇る宮崎県産のマンゴーを使用。この夏、期間限定で名称を“マンゴープリンスホテル”にした、グループホテルである日南海岸 南郷プリンスホテルの協力の元、現地のマンゴーを仕入れご用意いたします。仕入れの一部には食材や糖度自体に問題はないものの、外見や色付き、傷などの理由で市場に出回らず廃棄予定だったマンゴーも使用。パティシエが趣向をこらしたスイーツに生まれ変わらせ、こだわりのドリンクとともに一品一品をじっくりとお楽しみいただけるスイーツコース形式でご用意いたします。

2023年8月1日(火)から31日(木)まではメキシコ産などのマンゴーを使用したスイーツコースをご用意。夏真っ盛りのシーズンに合わせて、都心のホテルでスイーツを通して夏を感じる贅沢なご褒美時間をご提供いたします。

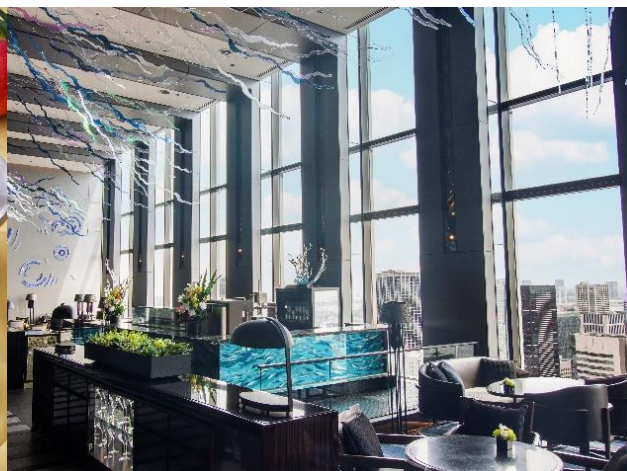
※一部、ソースなどの加工品には外国産のマンゴーを使用させていただいております。

宮崎県産の完熟マンゴーを使用した夏のアフタヌーンティースイーツコース「Mango & Lemon」 POINT

- 宮崎県の特産品である完熟マンゴーを都内で味わうことができる
- 温かいままお召しあがりいただける T9 ミニハンバーガーや、冷たいままご提供する前菜、スイーツなど温度にこだわった一品一品をじっくりとお楽しみいただけるアフタヌーンティースイーツコース
- 地上約 140m に広がる、東京の絶景とともにスイーツを楽しめる希少なロケーション



宮崎県産マンゴーを楽しめ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

宮崎県産の完熟マンゴーを使用した夏のアフタヌーンティースイーツコース「Mango & Lemon」 概要

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

【期 間】 2023年7月1日(土)～31日(月) 12:30P.M.～5:00P.M.

【メニュー・料金】 宮崎県産の完熟マンゴーを使用した夏のアフタヌーンティースイーツコース「Mango & Lemon」+ドリンク 20種 ¥6,500

【URL】 <https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/table9tokyo/sweetcourse2023mango/>

【ご予約・お問合せ】 レストラン総合予約 TEL:03-5421-1114

【協 力】 (一社)日南市観光協会

◎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

セイボリー

ぷりぷり食感の海老と甘いマンゴーソースのマリアージュが絶妙な海老のレモンマリネや、爽やかな味わいのレモネードジュレがアクセントのサーモンのミキユイなど、一つずつこだわり仕上げた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 ミニハンバーガー ・とうもろこしのポターージュ
- ・海老のレモンマリネ マンゴーソース ・サーモンのミキユイ レモネードジュレ
- ・白レバーのスフェール マンゴーチャツネ
- ・チェリーモッツアレラチーズとトマト、生ハムのピンチョス ・とうもろこしのフェイククリーフ



バラエティデザート

- ① マンゴーショート
ふんわりと柔らかいスポンジにマンゴーとホイップクリームをサンドした、小さくても食べ応えのある一品。
- ② 塩レモンロールケーキ
少し塩気を効かせたクリームにレモンを合わせたさっぱりとしたロールケーキ。
- ③ マンゴームース
マンゴーのグラサージュをかけ、ツヤっと夏らしく仕上げました。口いっぱいに頬張るとマンゴームースのなめらかさが際立ちます。
- ④ レモントルト
レモンの酸味と香ばしく炙ったメレンゲを合わせたサクサク食感のタルト。
- ⑤ ココナッツブランマンジェ
つるりと爽やかな味わいのココナッツブランマンジェに、果肉感じるマンゴーと食感の楽しいタピオカをトッピング。



グランデザート ※2種からお好きな方をお選びいただけます。

●マンゴーのミルフィーユ

一枚ずつ砂糖をかけてグラッセしたサクサクのパイに、自家製のカスタードクリーム、たっぷりのマンゴーを合わせました。ココナッツアイスを合わせさっぱりとお楽しみいただけます。



●レモンのチーズテリーヌ

濃厚なチーズテリーヌを、レモンを合わせることで爽やかな後味に仕上げました。添えたオリーブオイルのアイスとの相性も抜群で、最後まで飽きずにご堪能いただけます。



プティフル

お好きなものをお好きなだけお召しあがりいただける7種のプティフル。カスタードクリームとホイップクリームのツインシュにマンゴーとラズベリーをトッピングしたプチシューや、レモンジュレにパイナップルやマンゴーを合わせたレモンジュレ&サマーフルーツなど、夏を感じるこだわりの小菓子をご用意いたしました。

(右奥より)

- ・レモンジュレ&サマーフルーツ ・パートドフリユイ マンゴー ・ボンボンショコラレモン
- ・プチシュー ・パッションレモンマカロン ・ココナッツメレンゲ ・ブリュレ



※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(5月31日)の情報です。