

2023年9月

JR東日本と連携し、高い品質と徹底した糖度管理にこだわった茨城県「笠間の栗」を発信

品川プリンスホテル

秋の訪れを告げる栗と葡萄で食欲の秋を満喫

栗と葡萄のアフタヌーンティースイーツコースを販売

【期間】2023年9月20日(水)～11月30日(木)

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、秋の味覚である栗と葡萄を使用した秋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9月20日(水)から11月30日(木)まで販売いたします。

ホテル最上階のレストラン「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」では、季節に合わせたフルーツや食材を使用し、スイーツやセイボリーをコース仕立てで提供しており、大変好評をいただいております。今回は実りの秋を代表する食材である、栗と葡萄を使用した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。

栗は濃厚な味わいをご堪能いただけるフォンダンマロンやモンブラン、葡萄は爽やかな味わいを生かしたタルトやヴェリーヌ仕立てのスイーツ、紫芋を練りこみ秋色に仕上げた定番人気のミニバーガーなど、見た目にも味にも秋らしさを感じていただけるようご用意いたします。

なお、2023年9月20日(水)から30日(土)まではシャインマスカットやナガノパープルを使用したスイーツコースをご用意。秋の到来を告げるスイーツを通して、贅沢なご褒美時間をご提案いたします。

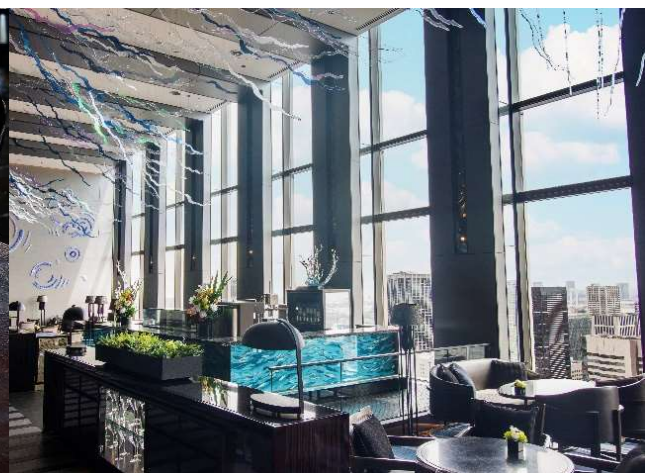
※一部、フランス産の栗のペーストを使用させていただいております。

栗と葡萄を使用した秋のアフタヌーンティースイーツコース「マロン&葡萄」POINT

- 栽培面積日本一を誇り、高い品質と徹底した糖度管理にこだわった茨城県笠間市の栗、「笠間の栗」を使用
- 秋の味覚を使用したスイーツやセイボリーなど、見た目と味の両方で秋らしさを感じることができる
- 一品一品じっくりとお楽しみいただけるコース仕立てでご提供
- 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



秋のアフタヌーンティースイーツコース「マロン&葡萄」



地上約140mから望む都心の景色とともに癒しの時間を

秋のアフタヌーンティースイーツコース「マロン&葡萄」概要

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

【期間】2023年9月20日(水)～11月30日(木)12:30P.M.～5:00P.M.

【メニュー・料金】秋のアフタヌーンティースイーツコース「マロン&葡萄」+ドリンク約20種 ¥6,500

【URL】<https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/table9tokyo/sweetcourse2023autumn>

【ご予約・お問合せ】レストラン総合予約 TEL:03-5421-1114

◎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

赤ワインで煮込んだ栗に山羊のチーズを合わせ、生ハムのチップを添えた「栗の赤ワイン煮と生ハム」や、葡萄の表面をキャラメリゼしレバームスを合わせた「葡萄のキャラメリゼ」、紫芋を練り込んだ「ミニバーガー」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。

(左手前より時計回り)

- ・ミニバーガー ・アボカドのスフェール ・葡萄のキャラメリゼ
- ・鯛のブランダードとクススのグラスサラダ ・栗の赤ワイン煮と生ハム
- ・トマト羊羹



バラエティデザート

① フォンダンマロン

フランス産の栗のペーストに生クリームと卵を合わせ、低温でじっくりと焼いた濃厚な栗の味わいをお楽しみいただける一品。

② カシスマロン

フランス産の栗のペーストを練り込み焼いた生地と栗のバタークリームに、甘酸っぱいカシスのクリームを合わせ仕上げました。

③ 葡萄のタルト

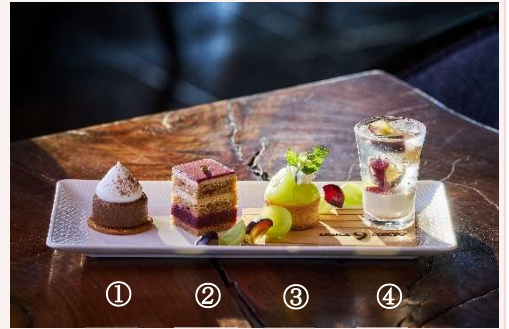
瑞々しい果肉の葡萄とアーモンドクリームを入れて焼き上げた香ばしいタルトのマリアージュをお楽しみいただけます。

※2023年9月20日(水)から30日(土)までは「シャインマスカットのタルト」になります。

④ 葡萄のヴェリーヌ

滑らかなパンナコッタに葡萄、レモンジュレを合わせ、爽やかなヴェリーヌ仕立てをご用意いたしました。

※2023年9月20日(水)から30日(土)までは「ナガノパープルのヴェリーヌ」になります。



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。

● 葡萄とヨーグルトのムース はちみつソース添え

ヨーグルトムースに葡萄を盛りつけ、ピスタチオとキルシュのアイスを添えて見た目も爽やかな一品に仕上げました。

さらに、レモンの皮、シナモンスティックから香りを抽出したはちみつソースをかけて、味の変化をお楽しみいただけます。

※2023年9月20日(水)から30日(土)までは

「シャインマスカットとヨーグルトのムース はちみつソース添え」になります。

● 栗のモンブラン カシスソース添え

モンブランクリームの中にラム酒のアイス、ダックワーズを忍ばせ、サクサクのメレンゲを飾った一品。

途中でカシスの酸味が効いたソースをかけることで、味の変化を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プティフル。栗のボンボンショコラや甘酸っぱいフランボワーズのパートドフリユイなど、こだわりの小菓子をご用意いたしました。

(左より)

- ・エクレア チョコレート ・ボンボンショコラキャラメルマンダリン
- ・ボンボンショコラマロンノワゼット ・パートドフリユイ フランボワーズ
- ・カヌレ ・マカロン 塩キャラメル、アブリコット など



※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(9月5日)の情報です。