

2023年11月

ホリデーシーズンは“Stylish”、春は“Fancy”をテーマにご用意

品川プリンスホテル

表情の異なる2つのテーマでいちごのスイーツコースを販売

地上約140mから望む絶景とともに、いちごが主役の甘い時間を堪能

【期間】2023年12月1日(金)～2024年3月31日(日)

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、いちごを主役にしたアフタヌーンティースイーツコースを、2ヵ月ごとに異なるテーマに沿ってホテル最上階のレストラン「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」にて2023年12月1日(金)から2024年3月31日(日)まで販売いたします。

今回のアフタヌーンティースイーツコースの主役はいちご。2ヵ月ごとに設けた異なるテーマに沿って、スイーツコース全体のイメージや合わせる食材を変えてご用意いたしました。2023年12月1日(金)から2ヵ月間ご提供する冬のテーマは“Stylish afternoon tea”。いちごと合わせてチョコレートを使用し、洗練されたダークなイメージで構成いたしました。2024年2月1日(木)からの春のスイーツコースのテーマは“Fancy afternoon tea”。一足早く桜を取り入れ、可愛いピンクベースのスイーツコースに仕上げました。

ご家族や大切な方と過ごすホリデーシーズンから少しずつ春を感じる桜の季節にかけて、開放感あふれるホテル最上階のレストランで、季節の移ろいを異なる食体験で楽しむ優雅なご褒美時間をご提案いたします。

「Stylish afternoon tea ～Strawberry and Chocolate～」

- スイート、ミルク、ホワイトのさまざまなチョコレートを使用。いちごとチョコレートのマリージュをご堪能いただけます。
- チョコレートムースを割ると、バニラ香るいちごのソースが溢れ出る演出をお楽しみいただけるグランデセール。白と黒、2種のチョコレートでご用意いたします。



「Fancy afternoon tea ～Strawberry and SAKURA～」

- “桜”にちなみ、ピンク色をテーマに可愛らしくご用意。
- グランデセールはバニラを効かせたババロワを詰め込んだ「いちごと桜のシャルロット仕立て」と、桜香るクレーンプール・桜とフランボワーズのコンフィチュールを挟んだ「マカロン いちご・桜」の2種からお選びいただけます。



いちごが主役のアフタヌーンティースイーツコース 概要

- 【場所】 レストラン「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」(メインタワー39F)
 【期間】 ①2023年12月1日(金)～2024年1月31日(水) ②2024年2月1日(木)～3月31日(日)
 ※提供時間は①②ともに12:30PM.～5:00PM.
 【メニュー・料金】 ①Stylish afternoon tea ②Fancy afternoon tea ￥6,500(税込み・別途サービス料13%)
 【URL】 https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/table9tokyo/sweetscourse_strawberry2023
 【ご予約・お問合せ】 レストラン総合予約 TEL:03-5421-1114

※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。
 ※写真はイメージです。※上記内容はリリース時点(11月6日)の情報です。

◎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

Stylish afternoon tea

～Strawberry and Chocolate～

2023年12月1日(金)～2024年1月31日(水)

ウェルカムドリンク ノンアルコールスパークリングカクテル“Fraise”

セイボリー

米粉のパンズに4種のチーズを使った濃厚なソースのミニバーガーや、いちごとトマトを使った甘酸っぱいフルーティーなガスパチョなど、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)

- * ホワイトチョコトリエット * パテ * マグロのコンフィ ピーズのコンソメジュレ
- * 帆立貝といちご ヨーグルトのチュイール * いちごとトマトのガスパチョ
- * クワトロチーズのミニバーガー



バラエティデザート

1. テリーヌショコラ：イチジクをいちごのピューレと赤ワインでコンポートし、テリーヌショコラに練り込みました。
2. タルトフレーズ：いちごのコンポートをいちごジュレで閉じ込め仕上げたタルト。
3. オペラフレーズ：濃厚なチョコレート生地にガナッシュ、いちごのバタークリームをサンドしたケーキ。
4. カカオパンナコッタ：爽やかな風味のレモンジュレとなめらかなカカオのパンナコッタにいちごの食感をお楽しみいただけます。



グランデセール ※2種からお好きな方をお選びいただけます。

同じデザインをホワイトとブラックの2種類のチョコレートをご用意。ムースの中にバニラの香りをつけたいちごのソースを閉じ込め、割った瞬間に溢れ出る演出をお楽しみいただけます。

- ショコラノワール(左)
- ショコラブラン(右)



プティフル

お好きなものをお好きなだけお召し上がりいただけるプティフル。トリュフポップコーンもご用意し、最後まで飽きずにお召し上がりいただけます。

ボンボンショコラフレーズ & フランボワーズ / エクレアチョコレート / パート・ド・フリユイフレーズ / ボンボンショコラ (ホワイト / ミルク / スイート) / インスピレーションフレーズ / トリュフポップコーン

Fancy afternoon tea

～Strawberry and SAKURA～

2024年2月1日(木)～3月31日(日)

ウェルカムドリンク ノンアルコールスパークリングカクテル“さくら”

セイボリー

桜色のパンズに和風のおニオンソースを加えたミニバーガーや、真鯛のマリネに桜の葉のソースを添えた「真鯛のマリネと桜の葉のピストウー」など、食から春の訪れを感じていただけます。

(右奥より時計回り)

- * おニオンソースとチーズのミニバーガー * セロリラブのギモーブと桜海老
- * 桜マスのミキユイ アーモンドの香り * 真鯛のマリネと桜の葉のピストウー
- * いちごのカオス * パーニャ・フレイダ



バラエティデザート

1. ムースフレーズ：爽やかな味わいのいちごのムースケーキ。
2. 桜ガトー：アーモンドの生地にグリオットチェリーのジュレと桜といちごのバタークリームをサンドした一品。
3. タルトフレーズ：アーモンド生地を入れて焼いたタルトにいちごをあしらひ仕上げました。
4. 桜パンナコッタ：桜のパンナコッタとマリネしたいちごソース、生クリームのかちどけをお楽しみいただけます。



グランデセール ※2種からお好きな方をお選びいただけます。

● マカロン いちご・桜(左)：桜のバタークリーム、桜とラズベリーのコンフィチュール、いちごをサンド。アクセントに添えた甘酸っぱいいちごのソルベとともに楽しみいただけます。

● いちごと桜のシャルロット仕立て(右)：いちごのジュレ入りのパバロワーズの上にはちみつと桜でマリネしたベリーを飾り、華やかに仕上げた一品。



プティフル

桜餅や桜塩のポップコーンなど、コースの最後まで春気分を満喫いただけるラインナップをご用意いたします。

エクレアフランボワーズ / パート・ド・フリユイフレーズ / マカロンいちご / マカロン塩キャラメル / 桜餅 / ボンボンショコラ (フレーズ & フランボワーズ / フレーズ) / 桜塩のポップコーン