

2024年12月20日

報道関係者各位

**ホテル虎ノ門ヒルズの“NEW ITALIAN”「ル・プリスティン東京」  
スイーツとカクテルが織りなす贅沢なひと時『スイートアフタヌーン』提供開始！  
～1・2月限定は旬の苺で彩る大人なティータイム～**

ホテル虎ノ門ヒルズ / HOTEL TORANOMON HILLS（東京都港区虎ノ門2-6-4 虎ノ門ヒルズステーションタワー、総支配人：ギヨーム・ポピー）は、ミシュランスターシェフセルジオ・ハーマンが監修するカジュアル・ファインダイニング「ル・プリスティン東京」のカフェにて、午後のティータイムを華やかに彩る、旬の食材を使用したスイーツとオリジナルカクテルのペアリングを楽しむ『スイートアフタヌーン』の提供を開始いたします。新年を華やかに彩る旬の食材として、苺を主役にした特別メニューを2024年12月29日（日）～2025年2月28日（金）までの期間限定でお楽しみいただけます。



スイートアフタヌーン ※イメージ



あまおうとピスタチオのタルト

ハイアットのインディペンデント・コレクション・ブランドの一つ「アンバウンド コレクション by Hyatt」として東京初進出となる「ホテル虎ノ門ヒルズ」。その1階にある「ル・プリスティン東京」はアントワープ（ベルギー）に本店を構え、長年ミシュランの星に輝く有名シェフとして世界の食通に愛されるオランダ出身のセルジオ・ハーマンが監修するカジュアル・ファインダイニング・レストラン&カフェです。シェフゆかりの地であるオランダ・ゼーラント地方の伝統に敬意を払いながら、純粋なイタリア料理を昇華させたセルジオが“NEW ITALIAN”と称するオリジナルスタイルの料理を、ル・プリスティンのDNAである5つのエレメント、「食」「ファッション」「デザイン」「アート」「音楽」が混然一体となる没入型ガストロノミー体験として提供しています。

独創的な料理と計算されたドリンクとのペアリングへのこだわりは、食の楽しみを追求するシェフセルジオが掲げるフィロソフィーを反映しています。その「ル・プリスティン」ならではの食の楽しみをティータイムでも体験していただきたいという想いから、この度、旬の味覚で彩るスイーツと特別に考案されたオリジナルカクテルとのペアリングを楽しむ「スイートアフタヌーン」の提供を開始いたします。イタリアの伝統菓子「クロスタータ」と、イタリア語で“小さなお菓子”を意味するひとロサイズの「パスティチーノ」は、色とりどりに並べられたボックスからお好みに合わせてお選びいただくスタイルでご用意しました。さらに、スイーツとの相性を追求し、季節ごとのテーマに合わせたシーズナルカクテルをペアリング。毎シーズンテーマを変えて、目にも美しいスイーツと相性抜群のドリンクを提供してまいります。

新年を彩る1・2月は、旬の苺“あまおう”を主役に、お酒にも合う大人なテイストに仕上げたスイーツをペアリングでご堪能いただけます。季節限定のクロスタータ「あまおうとピスタチオのタルト」は、薫り高いマダガスカル産バニラを使用したカスタードクリームとローストした香ばしいピスタチオクリームが、大粒のあまおうの甘酸っぱさと絶妙にマッチした、一口ごとに苺の特別な味わいをお楽しみいただける一品です。愛らしい見た目のパスティチーノ「苺のショートケーキ」は、くちどけのよいきめ細やかなスポンジ生地に、バニラのような甘い香りを持つトンカ豆と、芳醇なオレンジリキュール“コアントロー”をたっぷり染み込ませ、大人の味わいに仕上げました。さらに、生クリームにもコアントローを加えることで、深みと華やかさをプラス。お酒とともに

味わいたい、爽やかで上品なショートケーキです。苺スイーツとのペアリングを楽しむ1・2月限定のオリジナルカクテル「ル プリスティン ストロベリー ベリーニ」は、シグネチャーカクテル「ル プリスティン ホワイトピーチ ベリーニ」に、旬のストロベリーで華やかなツイストを加えた、東京店でのみ味わえる特別なカクテルです。苺の甘酸っぱさと芳醇な甘みが爽やかなスプマンテと調和し、心地よい余韻をお楽しみいただけます。さらに、ル・プリスティンを代表する特別な一杯には、シェフ セルジオ・ハーマンオリジナルのシャンパーニュをご用意。フレッシュな果実味とキレのある酸味、澆漉としたドライな味わいは、大人なストロベリースイーツとの相性が抜群です。他では体験できない、芸術的な料理とドリンクの相性にこだわり抜いたル・プリスティンだからこそ叶う、季節を感じるスイーツとオリジナルドリンクのペアリング。大切な午後のひとときを、華やかで心躍る「スイートアフタヌーン」とともにお過ごしください。

## 【スイートアフタヌーン メニュー】

### <クロスタータ>

- ◆あまおうとピスタチオのタルト
- ◆シチリアンレモンメレンゲ
- ◆塩キャラメル マンジャリチョコレート ライム

料金：1 ピース 各¥1,210



パスティチーノ (左)、クロスタータ (右)

### <パスティチーノ>

- ◆苺のショートケーキ
- ◆シトラス香るストロベリーマカロン
- ◆ハイカカオとあまおうのプチシュー
- ◆京都産抹茶と柚子のマカロン
- ◆青森県産林檎とハイビスカスのタタン

料金：1 ピース 各¥440



スイートアフタヌーンセット ※イメージ

## スイートアフタヌーンセット

◆YOUR CHOICE OF CROSTATA ※お好きなクロスタータを1品お選びいただけます。

料金：¥1,760 (コーヒーまたは紅茶付き)

¥3,200 (ル プリスティン ストロベリー ベリーニ&コーヒーまたは紅茶付き)

¥5,500 (オリジナルシャンパーニュ&コーヒーまたは紅茶付き)

※オリジナルシャンパーニュは「ピオローブリュットレゼルヴキュヴェセルジオハーマン」をご用意いたします。

### 【オプション】

+¥900 でパスティチーノ 5種よりお好きな3種をお選びいただけます。

## ドリンク

- ・ル プリスティン ストロベリー ベリーニ ¥1,870
  - ・ピオローブリュットレゼルヴキュヴェセルジオハーマン ¥4,180
  - ・エスプレッソマティーニ ¥1,760
  - ・ホットチョコレート ¥1,100
- 他



シーズナルカクテル  
ル プリスティン ストロベリー ベリーニ

提供期間：2024年12月29日(日)～2025年2月28日(金)

提供時間：14:00～17:00

※記載の税込料金に、15%のサービス料が加算されます。

※記載の税込料金は1名様料金となります。

※メニュー内容は仕入れなどの状況により変更になる場合がございます。

※本メニューはル・プリスティンカフェ東京にてご提供いたします。

## 店舗情報

### ル・プリスティン東京

(ル・プリスティン レストラン 東京 / ル・プリスティン カフェ 東京)

東京都港区虎ノ門2-6-4 虎ノ門ヒルズステーションタワー ホテル虎ノ門ヒルズ1階

電話番号 03 6830 1077 (レストラン予約：受付時間：月曜日～土曜日 10:00～20:00 / 日曜日 10:00～19:00)

予約専用メールアドレス [lepristinetokyo.reservation@hyatt.com](mailto:lepristinetokyo.reservation@hyatt.com)

URL [lepristinetokyo.com](http://lepristinetokyo.com)

営業時間 最新の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

※画像データは、下記 URL よりダウンロードのうえご利用ください。

URL : <https://x.gd/vxtAk>

#### ■「ル・プリスティン東京」概要

「ル・プリスティン東京」は、長年ミシュランの星に輝くオランダ出身のシェフで起業家のセルジオ・ハーマンが展開するレストランブランド「ル・プリスティン」のベルギー・アントワープ本店に続く2号店として、2023年12月、ホテル虎ノ門ヒルズにオープン。シェフゆかりの地であるオランダ・ゼーラント地方の伝統に敬意を払いながら、純粋なイタリア料理を昇華させたセルジオが“NEW ITALIAN”と称するオリジナルスタイルの料理を、「食」「ファッション」「デザイン」「アート」「音楽」からなる5つのエレメントで紡ぐ新感覚の「没入型ガストロノミー」体験として提供しています。「ル・プリスティン東京」に関する情報は [lepristinetokyo.com](http://lepristinetokyo.com)、または [Facebook](#)、[Instagram](#) で、ル・プリスティン東京をフォローしてください。

#### ■「ホテル虎ノ門ヒルズ」について

ハイアットのインディペンデント・コレクション・ブランドの一つ「アンバウンド コレクション by Hyatt」として東京初進出となる「ホテル虎ノ門ヒルズ」は、「虎ノ門ヒルズステーションタワー」の1階の一部、及び11~14階に、2023年12月に開業しました。30室のスイートを含む205の客室、ミシュランスターシェフセルジオ・ハーマンが監修するレストラン&カフェ「ル・プリスティン東京」など、館内の全てのインテリアデザインは、デンマークのデザイナーユニット「スペース・コペンハーゲン (Space Copenhagen)」が担当。流行に左右されないタイムレスでミニマルなインテリアデザインは、日本建築にも通じるスカンジナビアン・デザインの美意識に満ちています。ホテル虎ノ門ヒルズに関する最新情報は [hoteltoranomonhills.jp](http://hoteltoranomonhills.jp) でご確認ください。

#### 【本件に関するお問い合わせ先】

ホテル虎ノ門ヒルズ マーケティングコミュニケーションズ

浜田 理絵 EMAIL: [rie.hamada@andaz.com](mailto:rie.hamada@andaz.com)

根本 陽子 EMAIL: [yoko.nemoto@hyatt.com](mailto:yoko.nemoto@hyatt.com)

TEL: 03 6834 5678 FAX: 03 6834 5679