

2024年10月

色鮮やかな“真紅”を基調としたコース仕立てのアフタヌーンティー

ザ・プリンス パークタワー東京

佐賀県産むらおか農園の“王様のいちご”づくしでおとなシックな  
ストロベリーフレンチアフタヌーンティーを提供

期間:2024年12月1日(日)~2025年2月28日(金)

ザ・プリンス パークタワー東京(所在地:東京都港区芝公園の西洋料理「レストラン ブリーズヴェール」にて、いちごを一)を2024年12月1日(日)から2025年2月28日(金)

園 4-8-1 総支配人:神田泰寿)は、ホテル最上階テーマにした「ストロベリーフレンチアフタヌーンティーまで提供いたします。



いちごが美咲く季節が到来する中、今年はいちごづくしでおとなシックなアフタヌーンティーをご用意いたしました。化学農薬を極限まで使わずに育てた、佐賀県産むらおか農園の“王様のいちご”をふんだんに使い、西洋料理ならではのオードブル、セイボリー、スイーツ、グランデセールとコース仕立てを提供いたします。

鮮やかで華やかな真紅のオードブルプレートは、天使の海老とズワイ蟹をマリネにして、薔薇のエキスを抽出したジュレとビーツのソースのマリアージュをお楽しみいただけます。いちごをまるごと使い爽やかな味わいのいちごの冷製スープやフォアグラとプリオッシュなど7種のセイボリー、いちごのティラミスやタルトなど4種のスイーツを取り揃えました。また、グランデセールは、深紅のいちごをモチーフにしたいちごのパルフェととろけるフォンダンショコラのマリアージュが絶妙な「フォンダンショコラ イチゴ」、チェリーのリキュールを使ったおとなの味わい「サヴァラン オ キルシュ フレーズ」から1つお選びいただけます。

クリスマスやバレンタインなど心躍るイベントが多いこの時期、カップルやご友人など大切な方たちと過ごすひとときに、真っ赤ないちごづくしのフレンチアフタヌーンティーをご堪能ください。

## ストロベリーフレンチアフタヌーンティー 概要

【期間】2024年12月1日(日)~2025年2月28日(金) ※前日までのご予約制、2時間制

【料金】1名様¥8,800 ※コーヒー、紅茶のフリーフロー付き

平日限定東京タワービュー確約 グラスシャンパン付1名様¥11,000 ※税込・サービス料別(15%)

【内容】<モクテル>Diamond Rouge

<オードブル>◆天使の海老とズワイ蟹のマリネ “薔薇とビーツ”

<セイボリー>◆フォアグラとプリオッシュ ◆いちごの冷製スープ ◆サツマイモのグラタン ◆サーモンのタルタルと鱈イクラ ほか3種

<スイーツ>◆いちごのティラミス仕立て ◆いちごのタルト クリームピスターシュ ◆いちごのクッキーシュー ◆いちごムース

<スコーン>◆いちご ◆パナコ

<グランデセール>◆フォンダンショコラ イチゴ 又は、◆サヴァラン オ キルシュ フレーズ

<プティフール>◆いちごのボンボンショコラ、マカロンなどおすすめの小菓子よりお選びいただけます

【場所】レストラン ブリーズヴェール(33F)

【WEB】[https://www.princehotels.co.jp/parktower/plan/briseverte/afternoontea\\_2024.12-2](https://www.princehotels.co.jp/parktower/plan/briseverte/afternoontea_2024.12-2)

【ご予約・お問合せ】 レストラン予約係 TEL:03-5400-1170(10:00A.M.~6:00P.M.)

※上記内容はリリース時点(10月29日)の情報であり変更になる場合がございます。※写真はイメージです。※当社のレストラン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。

©本件に関する報道各位からのお問合せは  
ザ・プリンス パークタワー東京 セールス&マーケティング/広報担当  
TEL: 03-5400-1180(直通) FAX: 03-5400-1174

Seibu Group  
でかける人を、ほほえむ人へ。