

2025年4月

～いちごアフタヌーンティーで大人気だったリスがあじさいスイーツに大変身～

東京プリンスホテル  
梅雨の季節を彩る優雅なひととき  
窓辺で楽しむ華やかな「あじさいアフタヌーンティー」  
【期間】2025年5月10日(土)～7月18日(金)

東京プリンスホテル(所在地:東京都港区芝公園 3-3-1 総支配人:池田智)は、2025年5月10日(土)から7月18日(金)までの期間限定で、ティーサロン ピカケにて「あじさいアフタヌーンティー」を提供いたします。

ティーサロン ピカケの大きな窓からは、中庭に咲き誇る大ぶりで華やかな手まり咲きのあじさい「ハイドランジア」を眺めることができます。このあじさいをテーマにしたスイーツやセイボリーで、視覚と味覚、ともに梅雨の季節を楽しむアフタヌーンティーをご用意いたしました。

アフタヌーンティースタンドの一段目には傘を持つホワイトチョコレートのリスや雨雫の波紋をモチーフにしたほうじ茶のテリーヌ、あじさいの花をイメージしたあじさいパンナコッタはまるでリスがあじさい庭園を散策しているかのような遊び心溢れる一皿に、二段目はあじさいの淡い色の変化が楽しめる可愛い一皿となっております。

三段目は塩加減が絶妙なたまごサンドやシャキシャキな食感が際立つ紫キャベツとぷりぷりな海老の食感がたまらない生春巻きなど口直ちに嬉しいセイボリーを提供いたします。

雨音に包まれる優雅な午後、花咲く庭園を眺めながらとっておきの心ときめくあじさいアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。



ティーサロン ピカケで味わうあじさいアフタヌーンティー



《窓から見えるあじさい》

見頃:5月下旬～6月  
※年により若干の変動がございます。

「ハイドランジア」と呼ばれる  
西洋アジサイの一種。

大ぶりで華やかな  
手まり咲きの花が特徴です。

あじさいアフタヌーンティー

- 【期間】2025年5月10日(土)～7月18日(金)  
【場所】ティーサロン ピカケ(1F)  
【時間】2部制(11:30A.M.～2:30P.M./3:00P.M.～6:00P.M.)  
【料金】1名さま ¥6,500

※各時間帯5組限定 ※最大3時間制 ※前日3:00P.M.までのご予約制 ※ドリンクラストオーダー終了時間30分前

【Webサイト】<https://www.princehotels.co.jp/tokyo/plan/pikake/afternoontea.ajisai>

【お問合せ】レストラン予約 TEL:03-3432-1140 (10:00A.M.～5:00P.M.)

◎本件に関する報道各位からのお問合せは  
東京プリンスホテル マーケティング/広報担当:秋本  
TEL: 03-3432-1118(直通) FAX: 03-3434-5551

Seibu Group  
でかける人を、ほほえむ人へ。

## メニュー

### <スイーツ上段>

#### 🌸あじさいリスのホワイトチョコレート ①

しっぽがあじさいのチョコレート細工のリス。

※リスが持つ傘は食べられません。

#### 🌸ほうじ茶テリーヌ ②

ココア生地のクッキーに濃厚かつ滑らかなほうじ茶のテリーヌをのせ、ホワイトチョコレートクリームで雨雲の波紋をトッピング。

#### 🌸あじさいパンナコッタ ③

生クリームの濃厚な味わいのパンナコッタにバタフライピーとブルーキュラソーのさっぱりとした2種類の味わいのゼリー。



### <スイーツ中段>

#### 🌸あじさい大福 ④

グレープ味のクリームをレアチーズクリームで包んだ一口サイズの大福。グレープ味の薄いゼリーで可愛らしくコーティング。

#### 🌸紫トウソカロン ⑤

カシスクリームにチョコレートで型取った紫色のあじさいをのせたボリュームたっぷりのマカロン。

#### 🌸あじさいロールケーキ ⑥

大ぶりのあじさいをリーフチョコレートとともにトッピングしたバニラ味のロールケーキ。



### <セイボリー下段>

#### 🌸ふわふわたまごサンド ⑦

ビーツとラズベリーを練り込んだほんのり甘みのあるパンにふわふわのたまごサラダを挟んだサンドウィッチ。

#### 🌸紫さつまいもとじゃがいもの冷製スープ ⑧

滑らかで程よい甘さが特徴の紫さつまいもとメークインポテトの2層の上品な味わいの冷製スープ。

#### 🌸しゃきしゃき生春巻き ⑨

シャキシャキな食感が際立つ紫キャベツとぷりぷりな海老の食感がたまらない生春巻き。

#### 🌸プレーンスコーン(クロテッドクリーム、ブルーベリージャム付き)

アフタヌーンティーに欠かせないスコーンにはお好みでクロテッドクリームやブルーベリージャムをつけてみては。

※別皿にて提供



### <ドリンク>

レモンなど酸味を加えることで色の変化が楽しめる“ブルーエルダーフラワー”や紅茶のシャンパンと呼ばれるダーズリンをベースとしたワインのような香りの“マスカットワインティー”など期間限定のハーブティーの他、紅茶やコーヒーをフリーフローでお楽しみいただけます。

※料金には消費税が含まれております。別途、会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。※仕入状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※当社のレストラン等における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。8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。※写真はイメージです。※上記内容はリリース時点(4月3日)の情報であり、変更になる場合がございます。