

2022年5月

地上約140mから望む都心の景色とともに堪能する爽やかな夏の「スイーツコース」

## 品川プリンスホテル

## 瑞々しい桃とさっぱりとした味わいの「ふらの牛乳」のマリアージュ 暑い季節にぴったりな夏のスイーツコース『Peach & Milk』を販売

【期間】2022年7月1日(金)～8月31日(水)

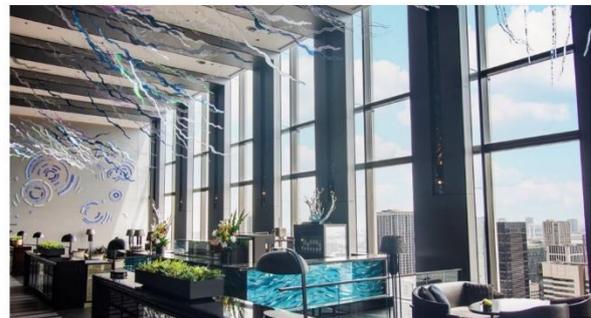
品川プリンスホテル(所在地:東京都港区高輪4-10-30、総支配人:佐々木潤)は、ホテル最上階39Fの「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」で、桃と北海道富良野産の「ふらの牛乳」を使用した夏のスイーツコース『Peach & Milk』を2022年7月1日(金)から8月31日(水)まで販売いたします。

「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」では、季節に合わせたフルーツや素材を使用し、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います。今回は夏が旬の瑞々しい桃に、さっぱりとした味わいが特徴の北海道富良野産の「ふらの牛乳」を使用したスイーツを合わせ、暑い夏にぴったりな爽やかなスイーツコースをご用意いたしました。

「ふらの牛乳」は、富良野の牧場でしぼった新鮮な牛乳を、風味を損なわないよう丁寧に殺菌。その味わいは季節ごとに微妙に変化し、夏は脂肪分が少なくさっぱりとした仕上がりとなるため桃の爽やかな風味にもぴったりとマッチいたします。桃のガスパチョなどのセイボリー、パティンエが趣向を凝らした5種のバラエティーデザート、2種から選べるグランデザートなどで構成された涼やかなスイーツコースでホテル最上階で過ごす優雅な時間を演出いたします。

## ◆ふらの牛乳

北海道富良野産の「ふらの牛乳」は、富良野の牧場でしぼった新鮮な牛乳を65℃で30分じっくり手間をかけて低温殺菌。牛乳の新鮮な風味をそのままにお楽しみいただけることが特徴です。



夏のスイーツコース『Peach &amp; Milk』とホテル最上階のレストラン「DINING &amp; BAR TABLE 9 TOKYO」

## 夏のスイーツコース『Peach &amp; Milk』概要

【場所】「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」AWA LOUNGE 品川プリンスホテル メインタワー39F  
 【期間】2022年7月1日(金)～8月31日(水) 12:30P.M.～5:00P.M.  
 【料金】夏のスイーツコース『Peach & Milk』+ ドリンク19種 1名さま ¥5,800  
 【URL】<https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/table9tokyo/sweetscourse2022peach/>  
 【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 マーケティング戦略  
 TEL: 03-5421-7827(直通) FAX: 03-5421-7893

### ◆バラエティーデザート

パティシエのこだわりを詰め込んだ5つのプチポジションのスイーツ。

#### ★ふらの牛乳プリン

ふらの牛乳を使用したなめらかなミルクプリンに、ジューシーな桃のジュレと果肉をのせました。

#### ・ピーチロールケーキ

ふんわりとしたロール生地で生クリームと甘酸っぱい桃コンポートを包み、小さくても満足感のあるロールケーキに仕上げました。

#### ・ピーチムース

淡いピンクの色合いが可愛いムース。なめらかなムースの中にとろりとしたアプリコットソースを合わせくちどけ柔らかなムースに仕上げました。

#### ・ピーチタルト

カスタードクリームと、果肉感の感じる桃の瑞々しさが味わい深いタルト。

#### ・ピーチティーグラニテ

すっきりとした味わいのピーチティーをグラニテにご用意いたしました。



### ◆グランデザート 桃をふだんに使用したグランデザートは、2種からお好きなものをお選びいただけます。

#### ★（左）ピーチ&ミルクパフェ

桃のコンポート、ホテル自家製の桃ソルベを使用し、桃尽くしのパフェに仕上げました。  
「ふらの牛乳」を使用したアイスやパンナコッタ、シャンティによりパフェ全体の調和がお楽しみいただけます。

#### ★（右）ピーチメルバ

瑞々しく柔らかい桃に、「ふらの牛乳」を使用した冷たいバニラアイス、甘酸っぱいらズベリーソースの組合せが相性抜群のピーチメルバ。  
クランブルを忍ばせ、食感の違いもお楽しみいただけます。



### ◆セイボリー

- ・とうもろこしの冷製ポターージュ ・リコッタチーズのスフェール
- ・豚肉のパテ ・パプリカのムース ・フェイクリーフ
- ・桃のガスパチョと海老のマリネ
- ・T9 ミニバーガー



### ◆プティフル

- ★ふらの牛乳ブリュレ ・ラズベリーのギモーヴ ・カヌレ
- ・ボンボンショコラ ・マカロン ・ピーチティーシフォン
- ・ピーチスパークリングジュレ ・ミニコーン



※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。  
※当社のレストラン、宴会場等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(5月30日)の情報です。