

2022年11月

パティシエの趣向を凝らした可愛らしいスイーツの数々をコース仕立てでご用意

品川プリンスホテル

## きらめく雪をイメージし、濃厚なチーズを使用した 真っ白な冬のアフタヌーンティースイーツコースを販売

【期間】2022年12月1日(木)～2023年1月31日(火)

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 にあるレストラン「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」にて、「白」を基調とした、冬にぴったりなアフタヌーンティースイーツコース『Pure White Sweets Fromage』を2022年12月1日(木)から2023年1月31日(火)まで販売いたします。

地上約140mから東京の景色を望める当レストランでは、ミニバーガーなどの温かいお料理は温かいうちに、冷たいお料理は冷たいうちにお召し上がりいただけるスイーツコースをお楽しみいただけます。12月からは気分高まるホリデーシーズンに合わせて、「白」をテーマに、濃厚なチーズを使用したアフタヌーンティースイーツコースをご用意いたしました。

パティシエの趣向を凝らした5種の**バラエティーデザート**は、バイクドチーズにメレンゲを絞ったチーズタルトやレアチーズとバイクドチーズの2層で仕上げたなめらかな味わいのダブルチーズケーキ、マスカルポーネクリームシューなど、チーズをふんだんに使用した多彩なケーキをご堪能いただけます。

メインでご用意する**グランデザート**は、甘酸っぱいベリーを忍ばせたレモンの香るフロマージュモンブランか、または自家製の白いコーヒーアイスクリームを乗せ、コーヒーとマスカルポーネを合わせたティラミスパフェの2種からお好きなものをお選びいただけます。

プリンスホテルは独自の衛生・消毒基準『Prince Safety Commitment』を策定し、お客さまにより安全で清潔な空間でお過ごしいただけるよう環境を整えております。品川駅徒歩約2分、駅近ホテル最上階の安全・安心なレストランで冬にぴったりな濃厚な味わいのスイーツをお楽しみいただけます。



白を基調とした冬のアフタヌーンティースイーツコース



2種類からお選びいただけるグランデザート

### 冬のアフタヌーンティースイーツコース『Pure White Sweets Fromage』商品概要

- 【場 所】 レストラン「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」(メインタワー39F)  
【期 間】 2022年12月1日(木)～2023年1月31日(火) 12:30P.M.～5:00P.M.  
【料 金】 冬のアフタヌーンティースイーツコース『Pure White Sweets Fromage』 + ドリンク19種 1名さま ¥6,500  
【U R L】 <https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/table9tokyo/sweetscourse2022winter>  
【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 セールス&マーケティング  
TEL: 03-5421-7827(直通) FAX: 03-5421-7893

### <バラエティーデザート>

- ① **マスカルポーネクリームシュー**  
カスタードクリームとマスカルポーネをたっぷり使用した甘さ控えめのシュークリーム。
- ② **ショートケーキ**  
ふんわりとした食感の一口サイズの真っ白ないちごショートケーキ。
- ③ **チーズタルト**  
ベイクドチーズにメレンゲを絞り、タルトのサクサク食感をお楽しみいただけます。
- ④ **ダブルチーズケーキ**  
ベイクドチーズとレアチーズ、2種のチーズの異なる味わいをお楽しみいただける、あっさりとした甘さが特徴のチーズケーキ。
- ⑤ **パンナコッタ**  
なめらかなパンナコッタに、甘酸っぱいラズベリーのソースを忍ばせ、トロリとしたクレームシャンティを合わせて真っ白に仕上げました。



### <グランデザート> ※2種類からお好きなものをお選びいただけます。

#### ●スノーフロマーージュモンブラン (左)

なめらかで濃厚な口溶けのクリームチーズの中には、甘酸っぱいベリーソースと生クリーム・ふわふわのスポンジを忍ばせ、雪山をイメージし真っ白に仕上げました。爽やかなレモン香るクリームチーズや、食感の楽しいパルメザンチーズを使用したチーズクランブルを添え、最後まで飽きることなくお楽しみいただけるチーズ尽くしのモンブランです。

#### ●ホワイトティラミスパフェ (右)

イタリア産マスカルポーネとコーヒーを合わせ、ティラミスのようなパフェに仕上げました。自家製の白いコーヒーのアイスクリームの香りと、チーズクランブルやパールクラッパンのサクサクとした食感もお楽しみいただけます。



### <セイボリー>

冬に旬を迎える色鮮やかなビーツのポターージュや、中に海老のマリネをいれ、雪をイメージして仕上げた、白いカリフラワームースなど、軽やかで目つ食べ応えのあるセイボリーをお楽しみいただけます。

- ・T9 ミニバーガー ・フェイスリーブ
- ・ビーツのポターージュ ・パテ・ド・カンパーニュとキャロットラペ
- ・白レバーのスフェール クランベリーと無花果
- ・サーモンのミキユイとベルガモットジュレ
- ・海老のマリネとカリフラワームース (時計回り)



### <プティフル>

コースの最後には、お好きなものをお好きなだけお召しあがりいただける可愛い小菓子をご用意いたしました。

- ・ピーチスパークリングジュレ ・カップケーキ
- ・パートドフリュイフレーズ ・ウィークエンドシトロン
- ・ココナッツメレンゲ ・ブルドネージュ
- ・ホワイトボンボンショコラ ・塩キャラメルマカロン (時計回り)



※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。※写真はイメージです。  
 ※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。※上記内容はリリース時点(11月10日)の情報です。