

2021年10月

地上約140mのラウンジから望む冬の澄んだ空気に煌めく景色にリラックス

品川プリンスホテル

コロナ禍で生まれた新しいスイーツの楽しみ方をご提案 濃厚なチョコレートに酔いしれる冬のスイーツコースを販売

【期間】2021年11月1日(月)～12月16日(木)

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「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」のAWA LOUNGEで、豊かなチョコレートの味わいをお楽しみいただけるスイーツコース『SWEETS COURSE -Brown Rich Chocolate-』を2021年11月1日(月)から12月16日(木)まで販売いたします。

当レストランは昨年夏より、コロナ禍における新しいサービスのご提案として、スイーツをコース感覚でお楽しみいただけるスイーツコースをご用意。プチポーションのケーキにパティシエのこだわりを詰め込んだバラエティーデザートや、メインのグランデザート等でコースを構成しご提供しております。今冬のスイーツコースでは、チョコレートのさまざまな味わいをお楽しみいただけるよう、バリエーション豊かなラインナップをご用意いたしました。

2種から選べるメインのグランデザートは、焼成時間にこだわり、なめらかな食感がお楽しみいただけるテリーヌショコラ、または香り高いブランデー グランマルニエを使用したアイスと甘酸っぱいオレンジソースがアクセントのパフェのどちらかから1種お選びいただき、自分好みのスイーツコースをご堪能いただけます。

コロナ禍で生まれたスイーツ界の新トレンド“スイーツコース”で、安全・安心な集いの時間をご提供いたします。



『SWEETS COURSE -Brown Rich Chocolate-』

2種からチョイスできるグランデザート

『SWEETS COURSE -Brown Rich Chocolate-』 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】2021年11月1日(月)～12月16日(木) 12:30P.M.～5:00P.M.

【料金】おとな¥4,800

【メニュー】『SWEETS COURSE -Brown Rich Chocolate-』+ドリンク《18種》

■セイボリー

・菊芋のポターージュ ・T9 ミニバーガー ・フォアグラフォンダン カカオ風味 ・サーモンミキユイ 等

■バラエティーデザート

・オペラピスターシュ ・クロカンショコラシューマロン ・タルト ショコラブラン ミルティーユ
・ミルフィーユ プラリネショコラ ・ショコラフランボワーズ

■グランデザート(下記2種より choice)

・テリーヌショコラ トンカ豆香るバニラアイスクリームを添えて ・パフェ オレンジショコラ

■プティフルパー

・カヌレ カカオニブ ・パルミエ チョコナッツ ・クレームブリュレ ショコラ ・タルト カフェ ショコラ 等

【U R L】<https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/table9tokyo/sweetscourse2021chocolate/>

【ご予約・お問合せ】TEL:03-5421-1114

※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等(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(10月25日)の情報です。

◎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