

2022年3月

品川駅徒歩約2分のホテルで京都の専門店の味を楽しめる和スイーツをご用意

品川プリンスホテル

『祇園辻利』の宇治玄米茶を使用したコラボスイーツが全国初登場 京都の宇治茶専門店『祇園辻利』とのコラボレーションを実施

【期間】2022年4月1日(金)～6月30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、京都の宇治茶専門店『祇園辻利』の宇治茶を使用したスイーツを2022年4月1日(金)から6月30日(木)まで順次販売いたします。

『祇園辻利』は1860年に創業し、京都の祇園にお店を構える宇治茶の専門店です。今回のコラボレーションでは、『祇園辻利』の宇治玄米茶を使用したコラボレーションスイーツを全国で初めてご用意いたします。

ホテル最上階のレストラン「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」では、昨年大変好評いただいた「宇治茶のスイーツコース」の第2弾をご用意いたします。あたたかいほうじ茶ラテをかけてお召しあがりいただく「あんみつ仕立ての宇治ほうじ茶アフォカード」、ココアクランブルや抹茶モンブランクリームで日本庭園をイメージデザインした「宇治抹茶のモンブラン 和三盆アイスクリームと共に」の2種よりお選びいただけるグランデザートを、スイーツコースのメインとしてお楽しみいただけます。

その他、コーヒーラウンジ マウナケアとブーランジュリーシナガワでは、『祇園辻利』の宇治玄米茶・宇治抹茶・宇治ほうじ茶の3種類の食べ比べをお楽しみいただける「パンケーキ」や、渦巻き模様が可愛いテイクアウト可能な「宇治抹茶ブレッド」等、『祇園辻利』の宇治茶の味わいを満喫していただける多彩なスイーツをご用意いたします。

新緑の季節にぴったりな和スイーツを、安全・安心な都心のホテルで満喫する癒しの時間をご提案いたします。

京都の宇治茶専門店『祇園辻利』とのコラボレーション商品 概要

「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」 ◆宇治茶のスイーツコース

昨年好評いただいたスイーツコースの第2弾。本コースではセイボリーやメインのグランデザート、プティフール等、『祇園辻利』の宇治茶の味わいをコース仕立てでお楽しみいただけます。



「コーヒーラウンジ マウナケア/ブーランジュリーシナガワ」

- ◆3種宇治茶のパンケーキ
- ◆宇治ほうじ茶プリンパフェ
- ◆宇治抹茶プリンパフェ
- ◆宇治ほうじ茶ロールケーキ
- ◆宇治抹茶モンブラン
- ◆宇治抹茶ブレッド



3種宇治茶のパンケーキ



宇治抹茶ブレッド

◎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

DINING & BAR TABLE 9 TOKYO 宇治茶のスイーツコース

【場 所】 DINING & BAR TABLE 9 TOKYO (メインタワー39F)

【期 間】 2022年4月29日(金・祝)～6月30日(木) 12:30P.M.～5:00P.M.

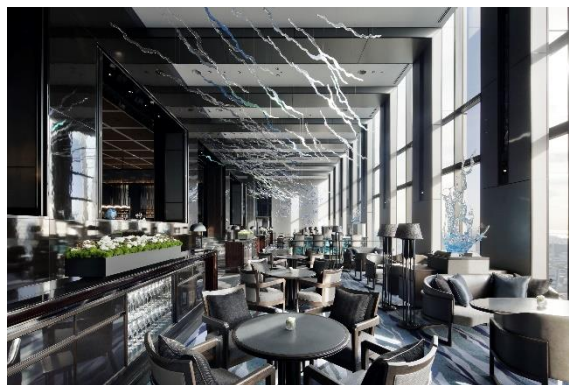
【料 金】 宇治茶のスイーツコース+ドリンク 20種 おとな ¥5,800

【U R L】 <https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/table9tokyo/sweetscourse2022ujicha/>

【ご予約・お問合せ】 レストラン総合予約 TEL:03-5421-1114



スイーツのコース料理 『宇治茶のスイーツコース』



地上約 140m からの景色を望むレストラン 「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」

◆バラエティーデザート

金柑の甘酸っぱさと宇治抹茶のなめらかな味わいを楽しめる宇治抹茶テリーヌや、サクサク食感の玄米茶クランブルと玄米茶バタークリーム・ガナッシュクリームのマリアージュが味わい豊かな宇治玄米茶オペラ等、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。

(左より) 宇治抹茶テリーヌ／宇治ほうじ茶ロールケーキ
宇治玄米茶オペラ／宇治抹茶エクレア
宇治抹茶ティラミス



◆セイボリー

新じゃがいものポタージュ／宇治抹茶のフェイククリーフ
T9 ミニバーガー／信州サーモンのミキユイ
ガスパチョと魚介のマリネ／生ハムのタルティーヌ
鶏と無花果のタルト



◆グランデザート

下記 2 種よりいずれかお好きな方をお選びいただけます。

(左) あんみつ仕立ての宇治ほうじ茶アフォカード
『祇園辻利』の宇治抹茶を使用した寒天や、白玉・栗・バニラアイス等をあんみつ仕立てに仕上げ、さらにあたたかいほうじ茶ラテをかけてお召し上がりいただけます。

(右) 宇治抹茶のモンブラン 和三盆アイスクリームと共に
日本庭園や苔玉をイメージデザインした一皿。
宇治抹茶のモンブランクリームの中には食感の楽しいかのご豆やなめらかな生クリームを忍ばせ、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。



◆プティフール

(左より) 抹茶カステラ／ほうじ茶カステラ／
宇治抹茶マカロン／宇治ほうじ茶ブリュレ／
つじりの里／ぎおんの里／宇治玄米茶水まんじゅう／
ミニ宇治抹茶あんみつ



コーヒーラウンジ マウナケア/ブーランジュリーシナガワ 宇治茶スイーツ

【場 所】 コーヒーラウンジ マウナケア/ブーランジュリーシナガワ（メインタワー2F）

【期 間】 2022年4月1日（金）～6月30日（木）

【U R L】 コーヒーラウンジ マウナケア：<https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/maunakea/seasonal/>

ブーランジュリーシナガワ：<https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/boulangerieshinagawa/takeout/>

【お問合せ】 レストラン総合予約 TEL:03-5421-1114



◆3種宇治茶のパンケーキ ¥1,800

『祇園辻利』の宇治抹茶・宇治ほうじ茶・宇治玄米茶の3種類の味わいをお楽しみいただけるパンケーキ。宇治ほうじ茶クリームと宇治抹茶のアイスクリームを添え、黒蜜をかけてお召しあがりいただけます。



◆宇治ほうじ茶プリンパフェ（左）

◆宇治抹茶プリンパフェ（右）

各 ¥900

『祇園辻利』の宇治茶を使用したテイクアウトパフェ。香り高い宇治抹茶と香ばしい宇治ほうじ茶、それぞれの味わいをなめらかなプリンやカスタードでお楽しみいただけます。



◆宇治ほうじ茶ロールケーキ ¥750

『祇園辻利』の宇治ほうじ茶のロール生地であっぴりの黒蜜シャンティークリームと宇治ほうじ茶の羊羹を包んだロールケーキ。食感の違いもお楽しみいただけます。



◆宇治抹茶モンブラン ¥750

『祇園辻利』の宇治抹茶を練りこんだアーモンド生地の上に、あっぴりの栗が入ったシャンティークリームと宇治抹茶のクリームをあしらったモンブラン。



◆宇治抹茶ブレッド ¥420

柔らかい生地が特徴の生食パンに『祇園辻利』の宇治抹茶生地をロール状に練りこみ仕上げたパン。宇治抹茶のほろ苦さに食パンの甘みがびったりな味わいです。

※料金には消費税が含まれております。別途会計時に10%のサービス料(DINING & BAR TABLE 9 TOKYOは13%)を加算させていただきます。(テイクアウト商品を除く)

※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。