

2022年8月

味・食感・温度にこだわったパティシエの趣向を凝らしたスイーツをコース仕立てでご用意

品川プリンスホテル

10月限定でシックなおとなハロウィーンに変身 栗とキャラメルで堪能する秋のスイーツコースを販売

【期間】2022年9月1日(木)～11月30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にあるレストラン「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」にて、秋の味覚のマロンとキャラメルをメインに使用したアフタヌーンティースイーツコース『Marron & Caramel』を9月1日(木)～11月30日(水)まで提供し、10月1日(土)～10月31日(月)の1ヶ月間は**ハロウィーン仕様**でご用意いたします。



『Marron & Caramel』



『Marron & Caramel』～HALLOWEEN～

季節ごとに旬の食材を使用し、コース仕立てでお楽しみいただける当レストランのスイーツコースは、地上約140mから望む東京の景色とともに優雅で贅沢なひと時をお過ごしいただけると、ご好評いただいております。今回は「モンブラン」や「マロンムース」など上品な甘さの栗を使用したデザートに、香ばしいキャラメルを掛け合わせた秋の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。グランドデザートはフランス産の栗を使用し、濃厚な味わいに仕上げたふんわり食感の「モンブラン」か、しっとり甘酸っぱいりんごと爽やかなりんごソルベにキャラメルを合わせ、大粒の栗をトッピングした「キャラメルりんごのパフェ」の2種類からお好きなものをお選びいただけます。「バターナッツかぼちゃのポタージュ」をはじめとするセイボリーとパティシエこだわりの可愛らしい5種のバラエティーデザート、そしてコースの最後には一口サイズの「塩キャラメルマドレーヌ」などのお替り自由なプティフルをご用意し、5皿で構成されたコースで実りの秋を満喫していただけます。

さらに、10月の1ヶ月間限定で、**おとなハロウィーンをイメージしたスイーツコース**に様変わりいたします。グランドデザート「モンブラン」がどこか怪しげな「紫芋のモンブラン」に変わり、バラエティーデザート「りんご型」の「マロンのムース」がミステリアスな毒りんごに変身するなど、遊び心あふれるシックなおとなハロウィーンをお楽しみいただけます。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快適に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分のホテルで“スイーツの秋”をご堪能いただけます。

秋のアフタヌーンティースイーツコース 『Marron & Caramel』 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9月1日(木)～11月30日(水) 12:30P.M.～5:00P.M.

※10月1日(土)～10月31日(月)はハロウィーン仕様にてご提供

【料金】 秋のアフタヌーンティースイーツコース『Marron & Caramel』 + ドリンク19種 1名さま ¥5,800

【URL】 <https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/table9tokyo/sweetscourse2022autumn>

【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

『Marron & Caramel』 メニュー

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。

●モンブラン(左)

フランス産の栗を使用し、風味豊かな味わいのマロンクリームをふんわりと絞ったモンブラン。香ばしくキャラメリゼしたナッツの食感とのコントラストをお楽しみいただけます。

●キャラメルりんごのパフェ(右)

キャラメルソースにしっとり甘酸っぱいりんごと爽やかなりんごのソルベを合わせたパフェ。大粒にカットした栗をトッピングし、秋の味覚をお楽しみいただけます。



セイボリー



- ・T9 ミニバーガー
 - ・バターナッツかぼちゃのポタージュ
 - ・サーモンのミキューイ
 - ・白レバーパテ 無花果のキャラメル煮 ビーツ
 - ・栗のクレープと豚肉のミルフィーユ
 - ・茄子のムース 黒オリーブ
 - ・フェイクリーフ
- (時計回り)

バラエティーデザート



- ・キャラメルマカロン
 - ・キャラメルプリン
 - ・マロンムース
 - ・タルトタタン
 - ・モンブランシュール
- (左より)

プティフール



- ・カヌレ キャラメルソース
- ・ミニコーン
- ・パートドフリュイ アプリコット
- ・ボンボンショコラ マロン
- ・フロランタン
- ・キャラメル
- ・キャラメルメレンゲ
- ・塩キャラメルマドレーヌ (時計回り)

『Marron & Caramel』 ～HALLOWEEN～ メニュー

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。

●紫芋のモンブラン(右)

色鮮やかな紫芋のモンブランを黒いプレートでご用意することでシックな印象に仕上げました。ふんわりとした紫芋のクリーム、バニラアイスとココアクランブルの食感とともにお楽しみいただけます。

●キャラメルりんごとカシスのパフェ(左)

キャラメルソースとりんご、酸味のあるカシスソルベを合わせたパフェ。生クリームをカシスで色付けすることで、おとなハロウィーンカラーに仕上げました。



セイボリー



「白レバーパテ」に添えた赤いビーツのチュールとシックなプレートでおとなハロウィーンの雰囲気盛り上げます。

バラエティーデザート



黒いチョコレートのグラサージュで表現した毒りんご風「マロンムース」とモンスターに見立てた「モンブランシュール」など、5種のスイーツをご用意。

プティフール



ココアで色付けしたミニコーンなどの一口大の焼き菓子は、お好きなだけお召しあがりいただけます。

※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(8月4日)の情報です。