

2022年12月

地上約140メートルから望む都心の景色とともに味わうバラエティ豊かなスイーツ

品川プリンスホテル

甘酸っぱいいちごとチョコレートで“大人かわいい”をテーマに いちごのアフタヌーンティースイーツコースを販売

【期間】2023年2月1日(水)～2023年4月28日(金)

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、甘酸っぱいいちごとチョコレートのマリージュが楽しめるアフタヌーンティースイーツコース「Fraise rouge et Chocolat」を2023年2月1日(水)から4月28日(金)まで販売いたします。

当ホテル最上階に位置するレストラン『DINING & BAR TABLE 9 TOKYO』では、旬を迎える食材やフルーツをテーマにしたアフタヌーンティースイーツコースを地上約140メートルから望む都心の景色とともにお楽しみいただけます。立春を迎える2月からは春の訪れを感じる甘酸っぱいいちごと、いちごにぴったりと合うほろ苦い味わいのチョコレートを使用したスイーツコースをご用意いたしました。

スイーツコースの始まりを彩るのは、春らしい色合いのプティポワのムースやサクラマスのタルタル、小さくても食べ応えのある人気の T9 ミニバーガーなど、バラエティ豊かなセイボリー。その後、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、メインでご用意するグランドデザート、お好きなだけお召しあがりいただけるプティフルをご提供いたします。グランドデザートは、サクサクのパイとカスタード、いちご、ピスタチオアイスの絶妙な味わいをお楽しみいただけるいちごのミルフィーユと、ブラウニーやいちごソルベに、ココアクランブルやナッツキャラメリゼなどの食感が楽しいいちごのパフェの2種からお好きなほうをお選びいただけます。

大人が遊べるエンターテインメントスポット『DINING & BAR TABLE 9 TOKYO』にて“大人かわいい”をテーマにしたスイーツの数々をコース仕立てでお楽しみいただけます。



いちごのアフタヌーンティースイーツコース「Fraise rouge et Chocolat」



2種類からお選びいただけるグランドデザート

いちごのアフタヌーンティースイーツコース「Fraise rouge et Chocolat」概要

- 【場 所】 レストラン「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」(メインタワー39F)
【期 間】 2023年2月1日(水)～2023年4月28日(金) 12:30P.M.～5:00P.M. (Food L.O. 3:00P.M. Drink L.O. 4:30P.M.)
【料 金】 いちごのアフタヌーンティースイーツコース「Fraise rouge et Chocolat」+ ドリンク19種 1名さま ¥6,500
【U R L】 <https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/table9tokyo/sweetscourse2023strawberry/>
【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

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

いちごのアフタヌーンティースイーツコース「Fraise rouge et Chocolat」商品概要

<バラエティーデザート>

- ① **いちごムース**
なめらかないちごムースに甘酸っぱいらズベリーグラサージュをコーティングし可愛らしい見た目に仕上げました。
- ② **チョコレート**
チョコレートクリームとふわふわのスポンジで仕上げたロールケーキの中心には濃厚な生チョコを忍ばせました。
- ③ **いちごのタルト**
なめらかなカスタードと甘酸っぱいいちご、タルトのサクサク食感をお楽しみいただけます。
- ④ **ココアシュー**
ココアシューの中にはカスタード、チョコクリームを挟み、一口サイズに仕上げました。
- ⑤ **パンナコッタ**
なめらかなパンナコッタに、いちごやブルーベリーをトッピング。春らしい桜のジュレを合わせ、爽やかに仕上げました。



<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。

●いちごのミルフィーユ (左)

ミルフィーユはご提供の前に仕上げ、サクサクとしたパイの食感をお楽しみいただけます。横に添えた香り豊かなピスタチオアイスとフルーツ、サクサクのパイで挟んだカスタード、いちごの味わいをご堪能いただけます。

●いちごのパフェ (右)

生クリームやブラウニー、チョコレートアイスなどの濃厚な味わいに、甘酸っぱいいちごソースやフレッシュないちごが絶妙な一品。ゴロゴロと大きめに入れたナッツキャラメリゼやサクサクのココアクランブルなど、楽しい食感で最後まで飽きることなくお召しあがりいただけます。



<セイボリー>

なめらかでクリーミーなかぶのポターージュや、苺とリコッタチーズを生ハムで包んだ可愛らしい一口サイズの前菜、サクラマスを手ブとともたタルタルにした春らしい一品など、繊細且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 ・かぶのポターージュ
- ・炙り合鴨スモーク バルサミコソース
- ・サクラマスのタルタル フィヨルドルビー
- ・生ハムといちごリコッタチーズ ・プティポワのムース 桜エビ
- ・フェイクリーフ (時計回り)



<プティフル>

桜のジュベを練り込んだいちごマドレーヌをはじめ、ふわふわのいちごのギモーヴ、いちごジャムといちごクリームを包んだココアのミニコーンなど、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らしい小菓子をご用意いたしました。

- ・カヌレ ・ミニコーン ・ココアピーカンナッツ
- ・いちごマドレーヌ ・ボンボンショコラ いちご
- ・ギモーヴ いちご ・パートドフリユイ いちご
- ・ココアのカップケーキ (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(12月19日)の情報です。