

2024年12月17日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社

濃厚なチョコレートとほろ苦い抹茶、いちごとの相性の良さを楽しむ！ 「ストロベリー&チョコレートのチャイニーズアフタヌーンティー」 「いちごと抹茶のアフタヌーンティー」 期間限定にて発売

ロイヤルパークホテル（所在地：東京都中央区日本橋蛸殻町 2-1-1、総支配人：小澤 幸一）では、2025年1月15日（水）～2025年2月28日（金）の期間、B1F 中国料理「桂花苑」にて「ストロベリー&チョコレートのチャイニーズアフタヌーンティー」を、2025年2月15日（土）～2025年3月31日（月）の期間には、1F ロビーラウンジ「フォンテーヌ」にて「いちごと抹茶のアフタヌーンティー」を発売いたします。



ストロベリー&チョコレートのチャイニーズアフタヌーンティー



いちごと抹茶のアフタヌーンティー

■バレンタインデートや女子会にもおすすめ！濃厚なチョコレートといちごのハーモニーを堪能

「桂花苑」では、ハートやピンクで可愛らしく仕上げた「ストロベリーとチョコレートのチャイニーズアフタヌーンティー」をご用意いたしました。

大きなセイロの中央には、いちごミルクの甘みが口いっぱいに広がるハートをあしらったストロベリーミルク饅頭と、中からとろ〜り風味豊かなチョコレートがあふれるくまさんのチョコレート饅頭が愛らしい雰囲気を演出。ブーケに見立てたビーフカツのチャイナクレープ包みも華を添えます。

周りには、干し貝柱の旨みを閉じ込めて XO 醤をかかせた焼売や、ナッツの食感が楽しいハートをあしらった蒸し餃子、ピンクに染まる肉汁たっぷりの小籠包など、熟練の料理人が丁寧に仕上げる点心がラインナップ。

スタンドには、甘酸っぱいいちごのソースが爽やかな杏仁豆腐や、優しいピンク色のストロベリープリン、口当たりなめらかなチョコレートムースをご用意いたします。また、ハート型でバラの模様をあしらったストロベリー生月餅や、いちごとバナナ、チョコレートの甘みとパリパリ食感が楽しいハルマキ、ビターな味わいのタピオカ入りココアミルクなど、中国料理ならではのスイーツも揃います。甘酸っぱいいちごとココの深いチョコレートとの絶妙な組合せを、香り豊かな中国茶とともにぜひご賞味ください。

■みずみずしい真紅のいちごとほろ苦い抹茶。大人な組合せのアフタヌーンティーが初登場。

「フォンテーヌ」には、ピンクと緑の春色に彩られた「いちごと抹茶のアフタヌーンティー」が登場。春の訪れを感じさせる桜のモチーフを添え、お茶席を表現したチョコレート細工や、濃厚な抹茶のムースに、いちごの爽やかな酸味が相性抜群のグラスデザートなどをご用意いたしました。

「あまおう」を贅沢に包み込んだいちご大福や、ほろ苦い抹茶の味わいとふわっと香る桜の香りをお楽しみいただける桜白あんと抹茶の羊かんなどの和スイーツも充実。

セイボリーには、いちごとモッツァレラチーズに風味豊かな蟹のレムラードソースを添えたカプレーゼ、ピーツやベーコンなどの旨みが凝縮されたボルシチの味わいを、ほんのり香るいちごのサワークリームが引き立てるテリーヌなど、華やかな品々が並びます。

和の趣きも感じる大人な味わいのアフタヌーンティーで優雅なティータイムをお過ごしください。

・ストロベリー&チョコレートのチャイニーズアフタヌーンティー 概要

期 間：2025年1月15日（水）～2025年2月28日（金）

※水曜～日曜・祝日のみ販売。

※ランチタイム16名様、ディナータイム10名様限定。

※2日前の17:00までに要予約。

店 舗：B1F 中国料理「桂花苑」※定休日：木曜日

料 金：お一人様 8,500円 ※中国茶6種類のフリードリンク付

U R L：<https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/t04is5iogvi/>

<メニュー>

- ・前菜盛合せ
- ・セイボリー／桃色のショーロンポー、ハートの蒸し餃子、
きのこ野菜の蒸し餃子、かんざし海老の焼売、干し貝柱の焼売 XO醬とともに、数の子入り焼売
チョコレートとチーズ入り揚げ雲吞、ブーケに見立てたビーフカツのチャイナクレープ包み
- ・スイーツ／ハートをあしらったストロベリーミルク饅頭、くまさんのチョコレート饅頭、
チョコレートムース、ハートのストロベリー生月餅、チョコレートが入ったお団子、
ストロベリーソースの杏仁豆腐、ストロベリープリン、タピオカ入りココアミルク、
ストロベリーとチョコレート、バナナ入りハルマキ
- ・中国茶／黒茶（雲南プーアール茶）、青茶（凍頂烏龍茶、白桃烏龍茶、洋梨烏龍茶）、紅茶（ライチ紅茶）、
緑茶（ロンジン茶）



・いちごと抹茶のアフタヌーンティー 概要

期 間：2025年2月15日（土）～2025年3月31日（月）

平 日 11:00～15:00／土・日・祝日 11:00～17:00

店 舗：1F ロビーラウンジ「フォンテーヌ」

料 金：お一人様 7,500円

U R L：<https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/wwi3crsymk/>

<メニュー>

- ・上段／チョコレート細工菓子、いちごと抹茶のヴェリーヌ、いちごメレンゲのバタークリームサンド
- ・中段／シャルロット フレーズ、あまおういちご大福、いちごと抹茶のタルトショコラ、桜白あんと抹茶の羊かん、
- ・下段／ボルシチのテリーヌ いちごのサワークリーム、抹茶パンのサンドウィッチ アオサ海苔のだし巻き玉子、
いちごのカプレーゼ 蟹のレムラードソース添え
- ・別皿／抹茶のアフォガート、野菜のポタージュ、
スコーン2種（プレーン・いちご） クロテッドクリーム、いちごジャム、アプリコットジャム
- ・スミットティーの紅茶含む18種類のフリードリンク付



※写真はいずれも2名様分のイメージです。

※料金には消費税・サービス料（15%）が含まれます。

【報道関係者様のお問合せ】 三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社

ロイヤルパークホテル マーケティング部 担当：木村、若井／TEL 03-3667-1113（直通）

【一般の方のお問合せ・ご予約】 レストラン予約専用ダイヤル／TEL 03-5641-3600（9:00～19:00）