



芝パークホテル、秋の味覚を楽しむ「至福のアフタヌーンティー」を提供

～読書の秋、和洋中の多彩な味わいととも心ほどける午後のひとときを～

「人、街、歴史をつなぐ Library Hotel」をコンセプトに掲げる芝パークホテル（運営：株式会社芝パークホテル／東京都港区、代表取締役社長：田中紀良）は、2026 年 9 月 7 日（月）から 11 月 29 日（日）まで、秋限定の「お茶とお菓子と本のある 至福のアフタヌーンティー」を提供いたします。



読書のお供にふさわしい、芝パークホテルの秋限定アフタヌーンティー。

「至福のアフタヌーンティー」は、中国料理 北京、フランス料理 プリムラ、江戸料理 花山椒のスイーツやセイボリーを一度に味わえる、レストラン「ザ ダイニング」ならではのアフタヌーンティーです。今秋は、実りの季節を彩る食材を中華・洋食・和食それぞれの技と感性で仕立てました。栗、さつまいも、りんごなど、秋の味覚をふんだんに取り入れたラインアップをご用意。「ジャスミン茶とりんごのプリュレ」「みたらし芋プリン」「マロンパイ モンブラン仕立て」など、実りの季節ならではの多彩な味わいをお楽しみいただけます。



「食欲の秋」を象徴するみたらし芋プリン



本に囲まれた空間で楽しむ、芝パークホテルならではのティータイム。

銀座蔦屋書店がディレクションした約 2,000 冊の書籍は、1 階ライブラリーラウンジや 2 階ホワイエ、レストラン「ザ ダイニング」内の本棚など、館内の随所に並びます。館内を巡りながら心惹かれる一冊を見つけ、ページをめくりつつ秋の味覚をゆっくりと楽しむ、読書の秋にふさわしいひとときをお届けします。

また、秋の味覚と読書を楽しむ本アフタヌーンティーの世界観を、アーティスト・中村眞弥子さんに描き下ろしていただきました。中村眞弥子さんが描く、ふんわりと温かみのある素敵なイラストは、当日のメニュー表でお楽しみいただけます。



Illustration: Mayako Nakamura

■ 開催概要

期間：2026年9月7日（月）～2026年11月29日（日）

時間：13:30～15:30（開始）／11:30～15:30（土日・祝日）※2.5時間制

料金：¥5,500（税込）+サービス料15%

場所：芝パークホテル 1階 レストラン「ザ ダイニング」

■ メニュー詳細

北京： 黒ゴマと小豆の馬拉糕 / ジャスミン茶とりんごのブリュレ / 鹹蛋入りカボチャのチーズケーキ

花山椒： みたらし芋プリン / 干し柿最中

プリムラ： カルダモンのブラマンジェ 洋ナシのコンポート添え / マロンパイ モンブラン仕立て

セイボリー： チーズバーガー / ケークサレ / 根セロリムース サーモントラウトのタルタル添え
スコーン2種（プレーン、チョコ） / オレンジジャム / ベリージャム/ クロテッドクリーム

■ ドリンク

オーガニックダーズリン、オーガニックアールグレイ、ティーフォーハー（ノンカフェイン）、オーガニックエジプシャンカモミール（ノンカフェイン）、オーガニックマサラチャイ、洋梨とすももの和紅茶、鹿児島県知覧茶、加賀棒茶（ほうじ茶）、メイグエイ紅茶、ジャスミン茶、焙香凍頂烏龍茶、アップルパイ（ノンカフェイン）、パンプキンパイ（ノンカフェイン）、コーヒー（ホット/アイス）、エスプレッソ、カフェオレ（ホット/アイス）、カフェラテ（ホット/アイス）、カプチーノ

厳選されたオーガニック茶葉やボタニカルを丁寧にブレンドする「ART OF TEA」をはじめ、和紅茶、日本茶、中国茶、季節感あふれるフレーバーティー、コーヒーなどを150分のカフェフリーでお楽しみいただけます。飲み物を替えながら、味わいと本の世界をゆっくり巡る時間も、本プランの魅力です。

■ ミシュランガイド公式サイトで紹介

芝パークホテルの「至福のアフタヌーンティー」は、ミシュランガイド公式サイト「東京で楽しむ、ラグジュアリーホテルのアフタヌーンティー6選」にて紹介されました。

※画像はイメージです。

※写真の料理は2名様分です。

※表示の内容および料金は、仕入れ状況により予告なく変更になることがあります。



芝パークホテル外観

芝パークホテルについて

<https://www.shibaparkhotel.com/>

1948 年創業の芝パークホテルは、外国貿易使節団向けのホテルとして始まった歴史と伝統を持つホテルです。館内には銀座蔦屋書店がセレクトした約 2,000 冊の書籍があります。客室は 198 室、1 階に中華、洋食、和食の 3 種類のお料理を楽しめるレストラン、2 階に宴会場 4 室を備えています。2020 年から 2023 年にかけて客室やパブリックスペースをリニューアルしました。呈茶や金継ぎ体験などの文化体験イベントも開催しています。

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

芝パークホテル / パークホテル東京 ブランド戦略推進課 担当:喜多尾、角田

pr@shibaparkhotel.com

TEL : 03-3433-4141 (代) FAX : 03-5470-7515