



芝パークホテル、冬限定「至福のアフタヌーンティー」販売

～約 2,000 冊の本と過ごす、ライブラリーホテルならではの読書時間～

東京タワーや芝公園にほど近い都心のライブラリーホテル、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）では、2026 年 11 月 30 日（月）から 2027 年 3 月 7 日（日）まで、冬限定の「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。



芝パークホテルの冬限定「至福の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、ブラスリー プリムラ、江戸料理 花山椒が手がけるスイーツとセイボリーを一度に味わえる、芝パークホテルのレストラン「ザ ダイニング」ならではのメニューです。黒豆、りんご、金柑、ほうじ茶など冬の味わいを彩る素材を取り入れ、北京・プリムラ・花山椒それぞれのシェフの技と感性で仕立てました。



中華・洋食・和食のスイーツとセイボリー



1名様用スタンドもご用意。

芝パークホテルでは、銀座蔦屋書店がディレクションした約 2,000 冊の書籍が、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」の本棚など、館内の随所に並びます。東京の中心にありながら静かで落ち着いた空間で、心惹かれる一冊を手に取り、ページをめくりながら冬の味覚を味わう、穏やかな午後をお過ごしいただけます。

また館内には、皆様から寄付いただいた本をホテルスタッフがクリスマスツリーの形に積み上げた、冬ならではの館内装飾「ブックツリー」が 11 月後半より 1 月前半まで登場します。色とりどりの書籍を重ねて形づくりこのツリーは、芝パークホテルが参画する「ブックバトンプロジェクト」の一環として制作するものです。

「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では、本を通じた社会貢献活動の一環として、本プロジェクトに参画しています。同プロジェクトでは、お客様や従業員、地域の皆様から寄贈された本を館内でブックツリーとして展示した後に売却し、その収益を認定 NPO 法人ルーム・トゥ・リード・ジャパンへ寄付します。寄付金は、支援が十分に届かない地域の子どもたちへの教育支援に活用されます。ご自身が寄付した一冊がクリスマスツリーの一部として館内を彩り、さらに世界の子どもたちの学びを支える力へとつながっていくライブラリーホテルならではの取り組みです。本装飾をきっかけに、本を通じた社会貢献に関心を寄せていただければ幸いです。

北京・プリムラ・花山椒の個性豊かなスイーツとセイボリー、読書、そして特別なクリスマスツリーを鑑賞して、ゆったりとした冬の午後をお楽しみください。芝パークホテルのアフタヌーンティーご予約はお一人様から承っております。年末から新春にかけて、ご自身へのご褒美にいかがでしょうか。



寄贈された本でスタッフが作成したブックツリー

■ 開催概要

期間：2026年11月30日（月）～2027年3月7日（日）

※2027年1月1日（金）～2027年1月3日（日）、2027年1月19日（火）を除く

※12月12日（土）～12月25日（金）はクリスマスアフタヌーンティーを販売します。

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： 紫芋の揚げ餅 / 黒豆入り北京風汁粉 / 黒ゴマプリンと杏仁の二層仕立て

プリムラ： ケーク オ フリュイ / チョコレートムースのオペラ仕立て

花山椒： りんごと金柑の三河コンポート / ほうじ茶カステラ

セイボリー： チーズバーガー / ケークサレ / カリフラワーのフラン コンソメジュレ添え

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、パタースコッチ、バニラベリートリュフ（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。

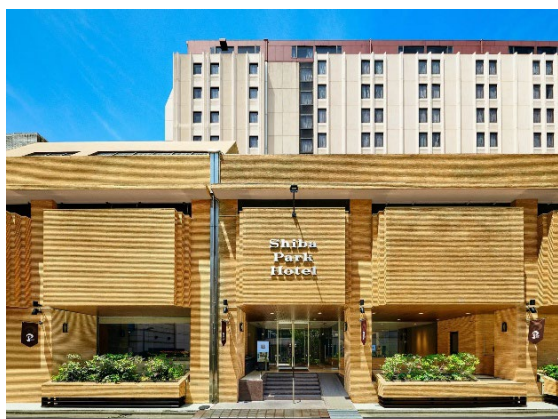
■ ミシュランガイド公式サイトで紹介

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、東京タワーや芝公園、増上寺にほど近い都心のライブラリーホテルです。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受け継ぎ、館内には銀座蔦屋書店がセレクトした約 2,000 冊の書籍を備えています。客室は 198 室。1 階には中華・洋食・和食を楽しめるレストラン「ザ ダイニング」、2 階には宴会場 4 室を備え、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、日本文化に触れる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