PRESS RELEASE

2026 年 11 月 9 日

芝パークホテル

芝パークホテル、クリスマス限定「至福のアフタヌーンティー」販売

～本を通じて想いをつなぐブックツリーが彩る、心あたたまるクリスマス～

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 12 月 12 日（土）から 12 月 25 日（金）まで、クリスマス限定の「至福のアフタヌーンティー」を提供いたします。



芝パークホテルのクリスマス限定「至福のアフタヌーンティー」。

中國料理 北京、ブラッスリー 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」のアフタヌーンティー。この期間には特別に、クリスマス期間限定の「クリスマスプレート」もお楽しみいただけます。クリスマスケーキ、シュトーレン、ツリー型サブレブルトン、イチゴムースを盛り合わせたプレートが、アフタヌーンティーに華やかさを添えます。



クリスマス限定プレート



寄付された本で作成したブックツリー

館内では、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「ブックツリー」が、クリスマスのひとときを彩ります。11 月 19 日（木）から 12 月 25 日（金）までライブラリーラウンジに登場するこの装飾は、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。色とりどりの書籍が重なる、本を愛する人々の想いが詰まったツリーを、アフタヌーンティーとともにお楽しみください。

「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は、本を通じた社会貢献活動として、このプロジェクトに参画しています。お客様や従業員、地域の皆様から寄贈された本を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。一冊の本が館内を彩り、やがて子どもたちの学びを支える力へ。本を通じて想いをつなぐ、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。

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。街が華やぐクリスマスシーズンに、喧騒を離れて心惹かれる一冊を手に取り、お茶とお菓子を味わう。ページをめくるたびに心がほどけるような、ライブラリーホテルならではの穏やかな時間をお過ごしいただけます。

クリスマスの彩りをまとったスイーツとセイボリー、心惹かれる一冊、そして人々の想いをつなぐブックツリー。華やかさとくつろぎが寄り添う芝パークホテルで、ゆったりとしたクリスマスの午後をお過ごしください。アフタヌーンティーのご予約はお一人様から承っております。大切な方と一年を振り返るひとときや、頑張ったご自身へのご褒美に。アフタヌーンティーとともに、心豊かな時間をお楽しみください。



華やかに装飾されるクリスマスシーズンの中央大階段（画像は 2025 年撮影）

■ **開催概要**

期間：2026 年 12 月 12 日（土）から 12 月 25 日（金）
時間：13:30～15:30（開始）／11:30～15:30（土日・祝日）※2.5 時間制
料金：￥7,500（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
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
プリムラ： チョコレートムースのオペラ仕立て
セイボリー： チーズバーガー / フォワグラブリュレ / トリュフリゾットのクロケット（イタリア産米使用)) / 蕪のムース カニ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
Xmas プレート： クリスマスケーキ / シュトーレン / ツリー型サブレブルトン / イチゴムース

■ **ドリンク**

オーガニックダージリン、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）、メイグェイ紅茶、ジャスミン茶、焙香凍頂烏龍茶、バタースコッチ 、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の「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