

クリスマス ウィンターノルディック アフタヌーンティー

～アートに囲まれた温かみのある空間で、優雅な冬のひとときを～

パークホテル東京（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 柳瀬連太郎）は、2025 年 12 月 1 日（月）より、25 階「アートカリーズダイニング」にて、冬限定のアフタヌーンティーセット「ウィンターノルディック アフタヌーンティー」を販売いたします。



「ウィンターノルディック アフタヌーンティー」アートに囲まれた空間で楽しむ、冬限定のクリスマスアフタヌーンティーセット。写真は 2 名様分。

本アフタヌーンティーは、アートに囲まれた静かな空間で、クリスマスの華やぎを感じながら優雅なティータイムをお楽しみいただける特別なプランです。北欧の冬をイメージしたスイーツやセイボリーを三段のティースタンドでご提供。紅茶・ハーブティーは、季節にぴったりの 12 種類をご用意しております。

クリスマススペシャルパフェは香り高く仕上げた洋梨の赤ワインコンポートを主役に、BELUGA のバニラアイスを重ねた贅沢な一品。底にはザクザクとした食感が楽しいショコラクランブルを敷き、トップには可愛らしいコーヒームースのトナカイをあしらいました。さらに、スパイスの効いた焼きメレンゲを添えることで、味わいに奥行きを加えています。

アップルとサフランのロールケーキは、古くから冬の北欧で親しまれてきたスパイス「サフラン」を使用した、季節感あふれるロールケーキです。サフランを練り込んだ色鮮やかな生地とクリームが、華やかな香りを引き立て、紅玉りんごのほどよい酸味と絶妙に調和します。紅玉のフィリングとドライ紅玉をあしらひ、見た目にも美しく、冬のティータイムにふさわしい上品な味わいに仕立てました。

おすすめのフレーバーには、甘酸っぱいストロベリーとミルクが調和した「ストロベリークリーム」、ホワイトチョコとベリーの香りが広がる「バニラベリートリュフ」、バナナとチョコレートの香りが楽しめる「チョコレートモンキー」、スパイスとシトラスが香る「ホリデーシトラス」など、冬の午後にぴったりの一杯が揃います。

クリスマス期間限定でご提供する、大人のための上品なパフェです。

東京の景色を眺めながら、アートとともに過ごす心豊かなひとときを、ぜひご堪能ください。

開催概要

期間：2025年12月1日（月）～12月25日（木）

時間：12:00～13:30（最終入店） ※2時間制

料金：8,000円（税別）

予約：2日前 14:00 までの事前予約制

人数：1名様よりご予約可能

場所：パークホテル東京 25階「アートカラーズダイニング」

電話：03-6252-1166



トナカイが微笑む、冬限定の贅沢な一品。



サフランの香りが広がる、クリスマス限定ロールケーキ。

メニュー

クリスマススペシャルパフェ

- ・ 洋梨赤ワインコンポートの Xmas パフェ

ティースタンド

■ 1 段目：

- ・ ストロベリーとローズマリーのヴェリーヌ
- ・ アップルとサフランのロールケーキ
- ・ ホワイトグレープのマカロン
- ・ ラズベリーのルーネベリタルト

■ 2 段目：

- ・ レモンとホワイトチョコのムースケーキ
- ・ ブルーベリーとサワーcreamのミニタルト
- ・ アーモンドとカルダモンのプチシュー

■ 3 段目：

- ・ 豚バラ肉カシス煮のミニバーガー
- ・ サーモンポーピエツト
- ・ ベーコンオニオンcreamのブリック包み

別皿

- ・ プレーンスコーン
- ・ ナッツとドライフルーツのスコーン
- ・ ユズとダージリンのマーマレード
- ・ コーヒークリーム
- ・ クロテッドクリーム

紅茶・ハーブティー（12 種）

冬のおすすめ

■ ストロベリークリーム Strawberry Cream：

甘いストロベリーの香りを相性の良いクリーミーなミルクとマッチングさせ、まさに「いちごみるく」をイメージしたブレんティー。ローズヒップやピンクペッパーを加え、一層華やかになった一杯。

■ バニラベリートリュフ Vanilla Berry Truffle（カフェインレス）：

可愛らしくカールした形のホワイトチョコレートの甘さとベリーの酸味のハーモニーが絶妙なデザートティー。味わいはすっきりとしてフルーティーで芳醇な香りが広がる一杯。

■ チョコレートモンキー Chocolate Monkey（カフェインレス）：

甘いバナナの香りとリッチなチョコレートとの香りがふわっと広がる、すっきりと飲みやすいデザートティー。隠し味にスパイシーなピンクペッパーを入れ、甘いだけではないバランスの取れた一杯に。

■ ホリデーシトラス Holiday Citrus：

紅茶にシナモンやナツメグ、オレンジピールを加えたホリデーシーズンに飲みたい華やかな一杯。ほんのり広がるスパイシーな香りと甘く爽やかなシトラスのバランスが絶妙。

■ 特選八女煎茶、ほうじ茶 ほか

フレイバーティー

■ ラズベリーネクタール Raspberry Nectar（カフェインレス）：

■ ミックスベリーの和紅茶 Mix Berry



見た目も味も心躍る、ホリデーシーズン限定のアフタヌーンティー。



アートカレスダイニング店内

ハーブティー

- エジプシャンカモミール Egyptian Chamomile（カフェインレス）
- パシフィックコーストミント Pacific Coast Mint（カフェインレス）
- ティーフォーハー Tea For Her（カフェインレス）
- オーガニック フレンチレモンジンジャー Organic French Lemon Ginger（カフェインレス）

グリーンティー

- 特選八女煎茶 Special Yame Sencha
- ほうじ茶 Rosted Green Tea



25 階ロビーの展示風景。



「Chill Art Autumn Exhibition」より。

※画像はイメージです。

※表示料金には税金・サービス料が含まれます。

※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。

パークホテル東京について

<https://parkhoteltokyo.com>

パークホテル東京は、1948 年創業の芝パークホテルの姉妹ホテルです。汐留メディアタワーの 25 階から 34 階にあり、東京タワーや富士山を見渡せる絶景が魅力です。客室は 268 室で、うち 50 室はアーティストが壁に絵を描いた「アーティストルーム」です。この「アーティストルーム」は、“日本の美意識が体感できる時空間”をコンセプトにしたプロジェクトで、ジャパン・ツーリズム・アワードで領域優秀賞を受賞しました。ロビーや回廊には、400 点以上のアート作品が展示されています。呈茶や絵画体験などのアートイベントも随時開催しています。



パークホテル東京 外観

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、松尾

pr@shibaparkhotel.com

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