



芝パークホテル 至福のアフタヌーンティー

～冬の味覚とともに楽しむ、ライブラリーホテルならではの心温まるティータイム～

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 柳瀬連太郎）では、2025年12月1日（月）～2026年3月8日（日）の期間、寒い季節にぴったりの温もりを感じるメニューを揃えた「至福のアフタヌーンティー」をご提供しております。



伝統的なスイーツと贅沢なセイボリーが並ぶ、芝パークホテルの「至福のアフタヌーンティー」。写真は2名様分。

寒い冬にふさわしい、静かな午後のひとときを彩るアフタヌーンティー。柚子餡雪山見立てなど、冬の味覚を贅沢に取り入れたスイーツに加え、チーズバーガーやケークサレなどのセイボリーもご用意しました。

芝パークホテルは、銀座 蔦屋書店がセレクトした約1,500冊の書籍を揃えるライブラリーホテルです。館内のライブラリーからお好きな本を選び、レストラン「ザ ダイニング」に持ち込んで、読書とともに「至福のアフタヌーンティー」をご堪能いただけます。

来年1月初旬までの限定ですが、ライブラリーラウンジには、665冊の本からなる色鮮やかな「ブックツリー」を展示。実はチャリティー活動を兼ねていて、展示後、この本は認定NPO法人「ルーム・トゥ・リード・ジャパン」が推進する「ブックバトンプロジェクト」を通じて、世界の低所得地域に暮らす子どもたちへの支援金となります。このプロジェクトには2022年から参画し、今年で4回目。何か本を通じた社会貢献がしたいという思いから始めました。



中華、洋食、和食のコンビネーションアフタヌーンティー。



冬らしい一品。

■ 開催概要

期間：2025年12月1日（月）～2026年3月8日（日）

※12月13日（金）～12月25日（水）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」

予約：前日17時まで（TEL：03-5470-7671）

■ メニュー詳細

- **中華**：棗と胡桃入り紫芋クッキー / ほうれん草のホワイトドーナツ / 山楂子ジュレ掛け杏仁豆腐
- **洋食**：チョコレートムース オペラ風 / スパイスパウンドケーキ / チーズバーガー / ケーキサレ / スモークサーモンヌガティース / スコーン2種（プレーン、チコ）/ クロテッドクリーム / ジャム2種（オレンジ、ベリー）
- **和食**：柚子餡雪山見立て / 柿とクリームチーズ二見寄せ
- **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、ハイビスカスクーラー、ティーフォーハー（ノンカフェイン）、オーガニックアモーレティー、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、グリーンポメグラネット、加賀棒茶（ほうじ茶）、ジャスミン茶、桂花烏龍茶、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）、カプチーノ



ライブラリーラウンジに展示されているブックツリー。

※画像はイメージです。

※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 1,500 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 ブランド推進戦略課 担当:喜多尾、松尾

pr@shibaparkhotel.com

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