

好評につき東京白金で追加開催！  
桜が舞う陽だまりの季節に旬のいちごと祇園辻利の豊かな抹茶を愉しめる麗らかな春のひととき  
**「抹茶と桜のアフタヌーンティー with 祇園辻利」**  
2026年4月15日(水)～2026年5月4日(月・祝)／白金迎賓館 アートグレイスクラブ

ゲストハウスを全国で展開する株式会社ベストブライダル(本社:東京都港区、代表取締役:塚田正之)が運営する「白金迎賓館 アートグレイスクラブ」(東京都品川区)では、『抹茶と桜のアフタヌーンティー with 祇園辻利』(1名5,500円～)を、2026年4月15日(水)・16日(木)・23日(木)・24日(金)・5月4日(月・祝)の5日間限定にて販売いたします。

◆「白金迎賓館 アートグレイスクラブ」公式ホームページ:

[https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/event/artgrace\\_shirogane/2026event-11/](https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/event/artgrace_shirogane/2026event-11/)

▼写真はイメージ



▲(左)抹茶と桜のアフタヌーンティー with 祇園辻利※抹茶ドリンク・ミニパフェ付 (右上)アフタヌーンティー上段・中段スイーツ (右下)宇治抹茶といちごのミニパフェ with 祇園辻利

シーズンごとに変わるテーマで、専属パティシエが手掛ける繊細で華やかなスイーツが人気のアフタヌーンティー。今春は、濃厚で香り高く風味豊かな祇園辻利の「抹茶」を中心に、春の訪れを愉しめるアフタヌーンティーを提供します。

祇園辻利の「抹茶」を贅沢に使用したスイーツとして、濃厚な抹茶ソースにみずみずしい苺や白玉を重ねたグラスデザートや伝統の抹茶を幾層にも重ねた抹茶のオペラ、芳醇な旨みと心地よい苦みがサクサクの生地と重なり合う抹茶のタルトなど、良質な抹茶の薫りを丁寧に閉じ込めた、この季節にしか出逢えない優雅で至福のスイーツをラインナップ。

さらに、可憐な桜の華やかな薫りが口どけとともに広がるいちごのムース、いちごの爽やかな甘酸っぱさがミルクのコクを引き立たせるいちごのパンナコッタ、軽やかなクリームと桜の花びら型のチョコレートを添えた、祇園辻利のほうじ茶を使用したクッキーバターサンドを含む、パティシエこだわりの春らしさを彩るスイーツ6種をご提供いたします。

セイボリーは、抹茶の鮮やかな色香とカリフラワーの甘みが溶け合うポターージュをはじめ、野沢菜漬けの食感がアクセントの鶏ハムオープンサンド、マグロの旨みが溢れる抹茶クスクスのタブレサラダといった、スイーツの甘みを鮮やかに引き立てる3種をご用意します。

オプションには、祇園辻利の抹茶とほうじ茶を贅沢に使用した「宇治抹茶といちごのミニパフェ with 祇園辻利」を用意。お茶の個性を引き立てる多彩な素材を巧みに配置した、宇治抹茶とほうじ茶を同時に愉しめるパフェです。アフタヌーンティーの華やかさをより一層引き立てる極上のマリアージュとともに、優雅な春のひとときをお届けいたします。

◆◆本件に関するお報道関係者からのお問合せ先◆◆

株式会社ツカダ・グローバルホールディング ベストブライダル広報担当: 吉永

〒105-0022東京都港区海岸1-16-1 ニューピア竹芝サウスタワー12F

TEL/03-5464-0108 E-mail/bb-pr@bestbridal.co.jp

- 【スイーツ】  
 抹茶のヴェリーヌ／さくら香るいちごのムース／抹茶のオペラ／ほうじ茶のクッキーバターサンド／いちごのパンナコッタ／抹茶のタルト
- 【セイボリー】  
 抹茶とカリフラワーのポタージュ／野沢菜漬けと鶏ハムのオープンサンド／抹茶とクスクスのタブレサラダ 漬けマグロ添え
- 【スコーンスタンド】  
 抹茶とホワイトチョコ／プレーン（コンディメント：練乳）
- 【ドリンク】  
 <スタンダードプラン>  
 フランスの老舗紅茶ブランド「マリアージュフレール」1杯＋紅茶・コーヒー・ソフトドリンクなど  
 数種類が飲み放題
- <ティーセレクションプラン>  
 フランスの老舗紅茶ブランド「マリアージュフレール」のティーセレクション＋スタンダードプランの  
 ドリンクが飲み放題
- 【オプション】  
 宇治抹茶といちごのミニパフェ with 祇園辻利  
 抹茶ドリンク(ホット&アイス)

- 【ランチ】
- ・パスタランチ：桜海老と新玉ねぎの Pasta / サルシフィーのポタージュ 1,500円
  - ・ポークランチ：豚肩ロースの香草パン粉焼き トマトとハーブのソース / サルシフィーのポタージュ 1,500円
  - ・ステーキランチ：牛ランプステーキ シャリアピンソース / サルシフィーのポタージュ 3,000円

※食材の仕入れ状況により、一部内容が変更となる可能性があります  
 ※店舗により価格異なる為、詳細は公式HPをご参照ください

▼写真は全てイメージ



スイーツ上段



スイーツ中段



セイボリー下段



パスタランチ



スコーン



パフェ



ポークランチ



ステーキランチ

## 販売概要

### ◆白金 迎賓館 アートグレイスクラブ

【販売日】4月15日(水)・16日(木)・23日(木)・24日(金) / 5月4日(月・祝) ※要予約  
 ※5月4日(月・祝)のみ2部制開催

【販売価格】 平日：5,500円～ 土日祝：6,000円～  
 ※価格は全て消費税・サービス料15%込

【販売時間】 1部：12:00～14:00 2部：15:00～17:00 ※受付15分前 ※L.O.30分前

【住所】 〒141-0021 東京都品川区上大崎1-1-9

【アクセス】 JR「目黒駅」東口、地下鉄「目黒駅」より徒歩5分

地下鉄「白金台駅」1番出口より徒歩6分

【定休日】 毎週月・火曜(祝日除く)、当社指定日

【お問合せ】 03-5475-3388

【ご予約】 [https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/event/artgrace\\_shirogane/2026event-11/](https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/event/artgrace_shirogane/2026event-11/)



### 【祇園辻利について】

祇園辻利の歴史は、1860年(萬延元年)。屋号を初代・辻利右衛門の名より「辻利」とし、山城国宇治村(現・京都府宇治市)にて宇治茶の製造と販売を開業したことに始まります。のちに京都・祇園を礎とすることから「祇園辻利」と改名いたしました。また、時代に合わせ日本茶の旨みを追求する祇園辻利は、1978年に日本茶専門茶寮「茶寮都路里」をオープン。抹茶を贅沢に使った良質な抹茶スイーツを開発・提供しています。2023年10月には、玉露・煎茶・ほうじ茶など「揉み茶(もみちゃ)」専門の新ブランドとして京都駅に「ぶぶる」が誕生。お茶がもたらしてくれる「歓び」のひとつを、多くの方々へお届けしてまいります。

