

2021年3月

ザ・プリンス 箱根芦ノ湖

メインダイニングルーム ル・トリアノンで優雅に過ごす

## 「アフタヌーンティーセット」を販売

【期 間】2021年4月1日(木)～5月31日(月)

ザ・プリンス 箱根芦ノ湖(所在地:神奈川県足柄下郡箱根町元箱根 144 総支配人:鴻野篤)は、「メインダイニングルーム ル・トリアノン」(以下、ル・トリアノン)にて箱根の近隣地域の食材を使用した「アフタヌーンティーセット」を、2021年4月1日(木)から5月31日(月)までの期間に販売いたします。

本商品は、当ホテルのパティシエール稲木杏璃が考案した商品で、日ごろより抱いていた「ル・トリアノンから見える芦ノ湖の美しい景色を、多くのお客さまに体験していただきたい」、「箱根の近隣地域の食材を使用した新スイーツ商品を造成したい」という想いを実現した商品です。ル・トリアノンは、当ホテルが開業した1978年6月より営業を続けているレストランで、本館を設計した、村野藤吾氏の考えにより、天井は2フロア分の高さを誇り、装飾には、海外から買い付けを行った調度品を使用するなど、ゆっくりとお過ごしいただける優雅な空間となっております。そのような空間の中で、本商品専用の3段スイーツボックスに入れた静岡県東伊豆産ニューサマーオレンジや静岡県産や神奈川県産のいちごなどを使用した、15種類のスイーツをお召しあがりいただけます。また、お口直しのピンチョスなどを一緒にご提供することにより、軽食としてもお楽しみいただけるメニューとなっております。芦ノ湖を目の前にしたロケーションのル・トリアノンでアフタヌーンティーセットをご体験ください。



アフタヌーンティーセット



ル・トリアノン 店内

◎本件に関する報道各位からのお問合せ

ザ・プリンス 箱根芦ノ湖 広報担当

TEL:0460-83-1112 FAX:0460-83-7616

[https://www.princehotels.co.jp/the\\_prince\\_hakone/](https://www.princehotels.co.jp/the_prince_hakone/)

Seibu Group  
でかける人を、ほほえむ人へ。

## アフタヌーンティーセット 概要

【期 間】 2021年4月1日(木)～5月31日(月)

【時 間】 2:00P.M.～4:00P.M. (L.O.3:30P.M.)

【料 金】 ¥4,500

【予 約】 ご予約制(ご利用日当日 11:00A.M.までにご予約ください。)

【場 所】 メインダイニングルーム ル・トリアノン(本館西棟 GF)

【メニュー】

### ■1 段目

足柄紅茶のスコーン・スコーンプレーン・東伊豆産ニューサマーオレンジのマーマレード  
いちご(静岡県産または神奈川県産)

### ■2 段目

いちごプチタルト・いちごプチモンブラン・いちごムース・いちごマカロン・ラズベリーのエクレア  
ブランマンジェ・フラワーゼリー

### ■3 段目

バラのムース・バラのゼリー・ラズベリー・ブルーベリー

### ■ピンチョス

生ハムを巻いた黒ゴマのパイエット・スモークサーモンと彩り野菜のロールサイド  
カナッペ 2 種(フォアグラのテリーヌ・カマンベールチーズ)



※料金には、消費税が含まれております。別途サービス料(13%)を頂戴いたします。

※特定原材料 7 品目食物アレルギー(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)をお持ちのお客さまは、係へお申し出ください。

※仕入れの状況により、食材・メニューが変更となる場合がございます。

※写真はイメージです。

【パティシエール 稲木 杏璃 経歴】

■株式会社プリンスホテル ザ・プリンス 箱根芦ノ湖 製菓調理

2017年4月 ザ・プリンス 箱根芦ノ湖 入社

2018年4月 ザ・プリンス 箱根芦ノ湖 製菓調理配属



【お客さまからのお問合せ】

ザ・プリンス 箱根芦ノ湖 メインダイニングルーム ル・トリアノン

TEL:0460-83-1112(10:00A.M.～5:00P.M.)