

2021 年 5 月

宇治茶の味わいを堪能できるスイーツを、安全安心に楽しめるコーススタイルでご提供

品川プリンスホテル

ホテル最上階のレストランで楽しむ宇治茶専門店の味わい
『祇園辻利』の宇治茶を使用した「宇治抹茶のスイーツコース」を販売
【期 間】2021 年 5 月 15 日(土)～6 月 30 日(水)

品川プリンスホテル(所在地:東京都港区高輪 4-10-30、総支配人:佐々木潤)は、ホテル最上階 39F「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」の AWA LOUNGE で、京都の宇治茶専門店『祇園辻利』の宇治茶を使用したスイーツコースを 2021 年 5 月 15 日(土)から 6 月 30 日(水)まで販売いたします。

『祇園辻利』は 1860 年に創業し、京都の祇園にお店を構える宇治茶の専門店です。本コースは、『祇園辻利』の宇治抹茶やほうじ茶を使用したグランデザートやバラエティーデザート等をコース仕立てでお楽しみいただけます。バラエティーデザートは、宇治抹茶プリンやほうじ茶とチョコレートのタルト等、『祇園辻利』の宇治茶の味わいを多彩なスイーツでお楽しみいただけます。メインのグランデザートは宇治抹茶とほうじ茶パフェか宇治抹茶のクレームブリュレのどちらかよりお選びいただけます。宇治抹茶とほうじ茶パフェは『祇園辻利』の宇治抹茶とほうじ茶のアイス、あずき等とのスイーツのハーモニーをお楽しみいただけます。宇治抹茶のクレームブリュレは濃厚なブリュレの上にバニラアイスとくちどけ豊かなエスプーマを乗せ、メレンゲとミルククリスプのサクサクとした触感が楽しめる一品です。

地上約 140m のラウンジから望む都心の景色とともに、色鮮やかな季節のスイーツコースをお楽しみいただけます。



スイーツのコース料理『宇治抹茶のスイーツコース』イメージ



2 種からチョイスできるグランデザート

DINING & BAR TABLE 9 TOKYO 「宇治抹茶のスイーツコース」 概要

- 【場 所】「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」 AWA LOUNGE 品川プリンスホテル メインタワー39F
 【期 間】2021 年 5 月 15 日(土)～6 月 30 日(水) 12:30P.M.～5:00P.M. ※緊急事態宣言中は土・休日のみ
 【料 金】おとな ¥4,800
 【メ ニ ュー】宇治抹茶のスイーツコース+『祇園辻利』の煎茶「天下一」を含むドリンク《20 種》
- セイボリー
 - ・新じゃが芋のポタージュ ・帆立貝のレムラード ・T9 ミニバーガー ・パテドカンパニュとピクルス 等
 - バラエティーデザート
 - ・宇治抹茶プリン ・宇治抹茶エクレア ・宇治抹茶きな粉ムース
 - ・宇治抹茶チーズケーキ ・宇治抹茶金柑オペラ ・ほうじ茶とチョコレートのタルト
 - グランデザート(下記 2 種より choice)
 - ・宇治抹茶とほうじ茶パフェ ・宇治抹茶のクレームブリュレ
 - プティフルバー
 - ・宇治抹茶と苺のマカロン ・宇治抹茶マドレーヌ ・宇治抹茶トリュフ ・ほうじ茶トリュフ 等
 - ドリンク 煎茶らしい渋みやコク、さわやかな香りを楽しめる『祇園辻利』の煎茶「天下一」を含む 20 種
- 【U R L】 <https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/table9tokyo/sweet.cours2021matcha/>
 【ご予約・お問合せ】TEL:03-5421-1114

※料金には消費税が含まれております。別途会計時に 13%のサービス料を加算させていただきます。

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料 7 品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料 7 品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※写真はイメージです。※上記内容はリリース時点(5 月 14 日)の情報です。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

品川プリンスホテル マーケティング戦略

TEL: 03-5421-7827(直通) FAX: 03-5421-7893