

2021年12月

地上約140mのレストランから望む景色とともに味わう春のスイーツコース

品川プリンスホテル

スイーツ界のサードウェーブ“スイーツコース”で感じる春の到来
あまおうをふんだんに使用した選べるグランデザート等
いちごを味わい尽くすスイーツコースを販売

【期間】2022年2月1日(火)～4月28日(木)

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」で、いちごのスイーツコース『Fraise Rouge』を2022年2月1日(火)から4月28日(木)まで販売いたします。

本コースでは、旬のいちごを使用したスイーツをさまざまな味わいでご用意し、趣の異なる一皿一皿に表現いたしました。コースのメインであるグランデザートには、あまおうをふんだんに使用し仕上げたスイーツをご用意いたします。甘味と酸味のバランスがよいという特徴から、「あかい・まるい・おおきい・うまい」の頭文字を取って名付けられたあまおう。2種からお好きな方をお選びいただけるグランデザートは、香り高いピスタチオアイスとあまおうとのマリアージュが楽しめるパフェか、濃厚なカスタードクリームと果汁たっぷりのあまおうをふんだんにトッピングしたガレットをお楽しみいただけます。

ホテル最上階のレストランで手軽に贅沢気分を味わえる“スイーツコース”で華やかな集いの時間を演出いたします。



いちごのスイーツコース『Fraise Rouge』

いちごのスイーツコース『Fraise Rouge』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】2022年2月1日(火)～4月28日(木) 12:30P.M.～5:00P.M.
 【料金】いちごのスイーツコース『Fraise Rouge』+ ドリンク 20種 おとな ¥5,500
 【URL】<https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/table9tokyo/sweetscourse2022strawberry/>
 【ご予約・お問合せ】レストラン総合予約 TEL:03-5421-1114

◎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

いちごのスイーツコース 『Fraise Rouge』 メニュー

◆ **バラエティーデザート** パティシエのこだわりを詰め込んだ5つのプチポーションのスイーツ。

・ **ショートケーキ**

いちごをふんだんに使用し、ふわっと口当たり柔らかなスポンジで包んだプチポーションのショートケーキ。

・ **いちごタルト**

いちごのソースを合わせ、ほんのりピンクに色づいたカスタードといちごのイラストをプリントしたマカロンが可愛いタルト。

・ **いちごのミルフィーユ**

リーフ型のさくさくとしたミルフィーユにいちごとカスタード、たっぷりのシャンティークリームで仕上げました。

・ **いちごのムース ピーチスパークリングジュレ**

桃のスパークリングジュレにいちごムースといちごを入れたグラスデザート。

・ **いちごのバスクチーズ**

いちごの香りに移したバスクチーズケーキに、すこし甘酸っぱいいちごのマスカルポネクリームがアクセント。



◆ **グランデザート** あまおうをふんだんに使用したグランデザートは、2種からお好きなものをお選びいただけます。

(左) **あまおういちごのガレット**

オレンジの果汁と果皮で風味づけし香ばしく焼き上げたクレープに、いちごのシロップをたっぷり浸したスポンジ、あまおうとカスタードクリーム、バニラアイスを添えて仕上げたフランス発祥のガレット。

(右) **あまおうとピスタチオのパフェ**

たっぷり使用したあまおうに、香り高く濃厚なピスタチオアイスと甘酸っぱいあまおうシャーベットのリアージュが楽しめるいちご尽くしのパフェ。



◆ **セイボリー**

- ・かぶのポタージュ ・フェイクリーフ ・T9 ミニバーガー
- ・桜鱈のタルタル ・牛肉のリエット ・帆立貝のミキュイ
- ・鶏肉と海老のガランティエヌ



◆ **プティフル**

- ・マドレーヌ ・プリュレ ・マカロン ・いちごのパートブリュイ
- ・プティシュークリーム ・いちごのフロマーージュクリーム
- ・いちごのギモーブ ・いちごのショコラコーティング



※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(12月15日)の情報です。