

2023年12月

札幌プリンスホテル

冬がくれた甘い宝石「苺」が澄んだ冬空に映える

地上100mで堪能する苺尽くしのアフタヌーンティーを販売

【期間】2023年12月26日(火)～2024年4月30日(火)

札幌プリンスホテル(所在地:北海道札幌市中央区南2条西11丁目、総支配人:泉水 誠之)では、ホテル最上階に位置する「スカイラウンジ トップ オブ プリンス」にて、苺をふんだんに使用した「天空のアフタヌーンティー」を販売いたします。冬の時期にぴったりな苺尽くしの「天空のアフタヌーンティー」は、細部まで趣向を凝らして仕上げた、見た目も可愛い苺ティラミス、苺のタルトレット、苺の焼きチーズケーキなど、苺スイーツ全9種類を乗せた3段のデザートプレートです。スイーツの合間に箸休めが欲しい方向けにセイボリー(軽食)プレートを追加できるプランもご用意しており、お客さまの好みに合ったプランでお楽しみいただけます。お飲みものはフリードリンクで、ホットコーヒー、アイスコーヒー、オレンジジュース、アップルジュースのほか、創業1823年設立の老舗紅茶メーカーRonnefeldt(ロンネフェルト)のダーズリンサマーゴールド、アールグレイ、ルイボスクリームオレンジなどの紅茶やハーブティーをティーポットでご提供いたします。気温が高いと早く成長し、気温が低いとじっくりと成長する苺は、冬の時期が一番甘く濃厚になると言われています。地上100mから望む札幌の景色をお供に、冬だからこそ楽しめる苺尽くしのアフタヌーンティーをご堪能ください。

スカイラウンジ トップ オブ プリンス「天空のアフタヌーンティー」概要



【デザート】

苺ティラミス/苺のフレーズシャンディ
苺の焼きチーズケーキ/苺のタルトレット/苺のマカロン
苺のパリプレスト/苺と紅茶風味のショコラブラン
苺とシャンパンゼリーのベリーヌ
苺とルビーショコラのキューブ

【セイボリー】

アランチーニ/キッシュ
プチスープ/マリネサーモンのプチハーブサラダ

【ドリンク】

紅茶・ハーブティー各種(ホット・アイス)
ホットコーヒー/アイスコーヒー
オレンジジュース/アップルジュース

【場所】スカイラウンジ トップ オブ プリンス(28F)

【期間】2023年12月26日(火)～2024年4月30日(火)

【時間】平日 12:00NOON～3:30P.M. (L.O. 3:00P.M.)

土休日 12:00NOON～5:00P.M. (L.O. 4:30P.M.)

※前日までの予約制。※お席のご利用時間は2時間とさせていただきます。

※フリードリンクのラストオーダーは30分前とさせていただきます。

【料金】天空のアフタヌーンティーセット(デザート+セイボリー+フリードリンク) 1名さま¥4,400

天空のアフタヌーンデザートセット(デザート+フリードリンク) 1名さま¥3,900

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

【レストランについてのお問合せ】

札幌プリンスホテル レストラン予約係 TEL:011-241-1251(10:00A.M.～6:00P.M.)

※当社のレストラン、宴会場など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など(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目食物アレルギー(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)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。

※上記内容はリリース時点(12月21日)の情報により変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
札幌プリンスホテル セールス&マーケティング部門
TEL:011-241-1114 FAX:011-271-6647



この商品は1名あたり1kgのCO2をオフセットしております。
(※別冊の「緑は地球を救う」を参照してください。)

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。