

2024年3月

ザ・プリンス パークタワー東京
 宇治抹茶専門ブランド「千休」と初コラボレーション
 ホテル限定オリジナルブレンドや千休の単一品種の抹茶を使った
 新緑の季節にぴったりのアフタヌーンティーを提供

【期間】2024年5月7日(火)～6月30日(日)

ザ・プリンス パークタワー東京(所在地:東京都港区芝公園 4-8-1 総支配人:神田泰寿)は、宇治抹茶専門ブランド「千休」の上質な抹茶やスイーツとコラボレーションしたアフタヌーンティーを2024年5月7日(火)から6月30日(日)まで提供いたします。

宇治抹茶専門ブランド「千休」は京都府産の良質な宇治抹茶だけを使用し、着色料・香料は不使用のため、抹茶本来のコクや旨味、甘味のバランスが良く、幅広い世代から支持を得ています。

今回初のコラボレーションが実現し、当ホテルのためにブレンドしていただいたホテル限定ブレンド抹茶と、千休選りすぐりの単一品種の抹茶「おくみどり」を使ったスイーツをご用意いたしました。

スイーツプレートは、千休の米粉の抹茶ディアマンクッキーがアクセントになった柚子と抹茶のティラミス、国産マロンペーストとホテル限定ブレンド抹茶を使用した抹茶モンブラン、千休の抹茶もち大福からインスパイアした抹茶いちご大福、単一品種の抹茶を使用した抹茶シュークリームなど味わいの違う抹茶スイーツをご堪能いただけます。千休を代表するオリジナルスイーツの米粉の抹茶フィナンシェと抹茶玄米カヌレもお召しあがりいただけます。また、枯山水をイメージし、水の流れを抹茶で描き、スコーンは石に見立て、日本庭園を表現した一皿には、パティシエの遊び心が詰まっています。

新緑の季節に爽やかな千休の抹茶とコラボレーションしたアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。



千休とのコラボレーション お抹茶アフタヌーンティー



千休の抹茶を使ったウエルカムドリンク“さわやか”

お抹茶アフタヌーンティー ～千休とコラボレーション～

【期間】2024年5月7日(火)～6月30日(日) ※前日までのご予約制

【時間】12:00NOON～7:00P.M.(最終入店 4:00P.M.)

【料金】1名さま ¥7,000 (フリーフロー付き)

【場所】ロビーラウンジ(1F)

【メニュー】<スイーツ>・千休 抹茶玄米カヌレ(ハーフサイズ)

・千休 米粉の抹茶フィナンシェ(ハーフサイズ)

・千休 米粉の抹茶クッキー入り柚子と抹茶のティラミス・抹茶モンブラン

・小さなソイラテ風抹茶のパンナコッタ・抹茶いちご大福

・苔玉抹茶シュークリーム・抹茶テリーヌ・スコーン(抹茶・プレーン)

<セイボリー>・海老のミニハンバーガー・チキンサラダ・青豆の冷製フランク

・抹茶とチーズのキッシュ 抹茶リーフクッキー添え

【W e b】https://www.princehotels.co.jp/parktower/plan/lobbylounge/afternoontea_macha2024

【ご予約・お問合せ】レストラン予約係 TEL:03-5400-1170(10:00A.M.～6:00P.M.)

千休とは…

“心に、晴れのいっぶく。”をコンセプトに、2019年に創業した宇治抹茶専門ブランド。京都府産の宇治抹茶本来の味を楽しめるスイーツを作り抹茶の魅力を広める活動をしている。数々のオリジナル商品をオンラインショップや店舗などで販売中。

※上記内容はリリース時点(3月29日)の情報であり変更になる場合がございます。※レストランの料金には消費税が含まれております。別途サービス料15%を加算させていただきます。※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(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。

©本件に関する報道各位からのお問合せは

ザ・プリンス パークタワー東京 セールス&マーケティング/広報担当

TEL: 03-5400-1180(直通) FAX: 03-5400-1174