

2024年4月

心華やぐ新生活に、和のアフタヌーンティーで「ヌン活」デビュー

品川プリンスホテル  
和食専門店がご用意した和食と和菓子が織りなす和のアフタヌーンティー

【期間】2024年4月8日(月)～6月2日(日)

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:春山新悟)は、メインタワー38Fにあるレストラン「味街道 五十三次」にて2024年4月8日(月)から6月2日(日)まで、和のアフタヌーンティーを販売いたします。

19世紀半ばのイギリスで始まったとされるアフタヌーンティーが、時代を経て令和となった現在の日本では「ヌン活」としてその人気が広まっております。当時は、ディナーまでの時間をパンやお茶をいただきながら、仲間と楽しく語り合いながら過ごした貴族の習慣だったと言われていたのですが、美味しい食事や飲み物に心を弾ませ、親しい人たちとおしゃべりに花を咲かせるのは現代にも共通する習慣です。

そんなかけがえのない時間を、いままでとは趣向を変えて日常の中に取り入れていただけるよう、「味街道 五十三次」では、新緑をイメージした爽やかな和のアフタヌーンティーをご用意しました。お重に入ったお食事から始まり、甘味には柏餅や葛饅頭、抹茶ロールケーキなど春から初夏への移り変わりに、爽やかな和のアフタヌーンティーをお楽しみいただけるラインナップをご用意しました。

アフタヌーンティー未経験の方はこの機会に、高層階にある和食専門店で地上約140mからの眺望を楽しみながら和の「ヌン活」デビューをしてみたいはいかがでしょうか。

新年度のスタートと共に、それまでの生活に新たな習慣を1つ取り入れていただくことをご提案いたします。

## レストラン「味街道 五十三次」和のアフタヌーンティー 概要



和のアフタヌーンティー 壺の重 式の重 参の重



和のアフタヌーンティー デザート

【場所】 レストラン「味街道 五十三次」(メインタワー38F)

【期間】 4月8日(月)～6月2日(日)

【メニュー・料金】 和のアフタヌーンティー ¥6,500(税込み・別途サービス料13%)

【御献立】 <壺の重> 法蓮草帆立山葵浸し/巻海老芝煮/蛸梅肉揚げ/合鴨燻製和風マリネ  
鱸木の芽焼/青梅甘露煮/国産牛炙り焼き/焼野菜

&lt;式の重&gt; 天婦羅盛り合わせ(太刀魚香り揚げ/南瓜/椎茸/アスパラ)

&lt;参の重&gt; 茶蕎麦

<デザート> 和菓子(柏餅・さわた)/葛饅頭(抹茶)/メロンと白玉のお汁粉仕立て  
抹茶ロールケーキ/苺プリン/蓬豆腐黒みつ掛け/抹茶アイス

※甘味の前に抹茶を一服お点てしてご用意いたします

【URL】 <https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/53/afternoontea/>【Instagram】 <https://www.instagram.com/shinagawaprinchotel>

※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。※上記内容はリリース時点(4月5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 セールス&マーケティング  
TEL: 03-5421-7827(直通) FAX: 03-5421-7893

  
でかける人を、ほほえむ人へ。