

2024年6月

仲間とシェアしたくなる、優雅なティータイムを。

札幌プリンスホテル  
中国料理レストランの料理長が手掛ける本格点心の数々  
中国茶とのペアリングで心安らぐ「Chinese Afternoon Tea」を販売開始  
【期間】2024年7月1日(月)～

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、中国料理 芙蓉城にて、料理長・鎌田が手掛ける本格点心の数々をティータイムに気軽に楽しめるアフタヌーンティープラン「Chinese Afternoon Tea」を2024年7月1日(月)より販売開始いたします。

友人との会話も弾む午後のティータイム。札幌プリンスホテルで心安らぐ優雅な時間を過ごしてみるのはいかがでしょうか。中国料理 芙蓉城の料理長・鎌田 恭平が手掛ける本格点心の数々が贅沢なティータイムを演出します。

クラゲや蒸し鶏など各種冷製前菜の盛り合わせから始まり、食欲をそそる「小籠包」「五目はるまき」や濃厚な甘さの「胡麻団子」「杏仁豆腐」など定番の人気メニューをご用意。また、ふわふわのケーキに中国料理ならではの烏龍茶のクリームを合わせた上品な甘さの「黒糖のシフォンケーキ 烏龍茶クリーム」など優雅な午後を過ごすのにぴったりな特別メニューも多数用意いたしました。

お食事に合わせるのももちろん中国茶。福建省の新芽で作る上品で甘い香りのジャスミン茶「茉莉春毫(ジャスミンシュンモウ)」や、蘭のような香りとまろやかな甘みが特徴のウーロン茶「凍頂烏龍茶(トウチョウウーロンチャ)」など料理長が厳選した中国茶を多種ご用意いたします。

細部まで趣向を凝らし手掛けるアフタヌーンメニュー。日々の喧騒を忘れ、仲間とシェアしたくなる憩いのティータイムをお届けいたします。



## 【メニュー】

本日のオードブル／小籠包／海老蒸しぎょうざ  
ひすいぎょうざ／五目はるまき／海老の揚げぎょうざ  
胡麻団子／エッグタルト／ジャスミン茶のアイス  
カスタード餡入りココナッツ団子／季節のフルーツ  
黒糖のシフォンケーキ 烏龍茶クリーム／杏仁豆腐  
チャイナバーガー／鶏ちまき

## 【選べる中国茶】

ジャスミン茶 茉莉春毫(ジャスミンシュンモウ)  
ウーロン茶 凍頂烏龍茶(トウチョウウーロンチャ)  
プーアール茶 雲南普洱茶(ウナンプーアールチャ) 他

【期間】2024年7月1日(月)～

※メニューは季節により異なります。

【時間】1:00P.M.～3:30P.M. (L.O. 3:00P.M.)

【会場】中国料理 芙蓉城(2F)

【料金】1名さま¥3,000

【ご予約・お問合せ】レストラン総合予約係 TEL:011-241-1251(受付時間 10:00A.M.～6:00P.M.)

※料金には消費税・サービス料が含まれております。※写真はイメージです。

※上記内容は、リリース時点(6月28日)の情報であり、営業内容や仕入れの状況によるメニュー、変更がある場合がございます。

※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。

◎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

この価格に1冊あたり1kgのCO2オフセットが含まれています。  
使用した印刷物には印刷会社のCO2削減があります。

Seibu Group

でかける人を、ほほえむ人へ。