

2024年12月

東京ベイ潮見プリンスホテル
ジュエリーブランド「4°C」とコラボレーションアフタヌーンティーを日本初展開
「4°C SAKURA Collection × Afternoon Tea」を販売

【期間】2025年2月1日(土)～4月30日(水)

東京ベイ潮見プリンスホテル(所在地:東京都江東区潮見 2-8-16 総支配人:矢野 善大)は、「Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi」にて、ジュエリーブランド「4°C」とコラボレーションした春限定のアフタヌーンティー「4°C SAKURA Collection × Afternoon Tea」を販売いたします。

店内は満開の桜をイメージした装飾で彩られ、まるでお花見をしているかのような華やかな空間をご提供いたします。桜の美しさと4°Cジュエリーの輝きを表現した繊細なスイーツやセイボリーとともに、特別なティータイムをお楽しみいただけます。毎年多くのお客さまに愛されている4°Cの「SAKURA Collection」は、日本の春を象徴する桜をジュエリーデザインに落とし込んだ人気シリーズです。都会の喧騒から離れた静謐な水辺に咲く、美しい桜。儂くもみずみずしく咲き誇る桜からインスピレーションを受け、シェフパティシエがこの春のために特別なスイーツとセイボリーを考案いたしました。また、期間中は4°C「2025 SAKURA Collection」のジュエリー展示を実施し、アフタヌーンティーをご注文のお客さまには、コラボレーションオリジナルジュエリーケースを数量限定でご用意しております。4°C「2025 SAKURA Collection」の優美な世界観に包まれながら、春の桜とともに過ごす至福のひとときを、ご堪能いただけます。



「4°C SAKURA Collection × Afternoon Tea」イメージ



Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi 店内イメージ

4°C SAKURA Collection × Afternoon Tea 概要

【SPECIAL PRESENT】

- 【期間】2025年2月1日(土)～4月30日(水)
【場所】Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi(1F)
【時間】12:30P.M.～5:00P.M.(最終入店 3:00P.M.)
※120分制 /ドリンク 90分L.O.
【料金】1名さま 平日¥6,500～/土日祝¥7,000～
※税込み¥5,000以上の利用で3時間駐車無料
【ご予約・お問合せ】
レストラン予約係 TEL: 03-6666-5218(10:00A.M.～6:00P.M.)



コラボレーションオリジナルジュエリーケース

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
東京ベイ潮見プリンスホテル マーケティング
TEL:03-6666-5360 FAX:03-6666-5323

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

Special Sweets

■ Reflection of SAKURA

桜とウーロン茶のムースが織りなす、2層仕立てのスイーツ。
ジュエリーのような煌めきと水面に映る桜の花びらをイメージしたデザインが、「SAKURA Collection」を象徴します。



ウェルカムドリンク

■桜のフローラル・スパーリングモクテル

桜の甘酸っぱい香りと夜桜を思わせる色彩が美しい、華やかなノンアルコールカクテル。
爽やかな酸味と炭酸が口内をリフレッシュし、スイーツやセイボリーへの期待感を高める一杯。
「SAKURA Collection」の世界観へ引き込まれる1杯に仕上げました。



スイーツ

■桜とパンナコッタヴェリーヌ

グリオットチェリーの甘酸っぱさと桜ジュレの香りが口の中に広がり、
パンナコッタのなめらかさが美味しさをさらに引き立てます。

■ショコラオレンジ〜リングスタンド見立て〜

ミニワッフルコーンに絞った、濃厚なチョコムースは口の中でとろけるような滑らかな
舌触り。オレンジの香りがアクセントになり、上品な味わい。

■桜といちごモンブラン

紅茶の風味豊かなロールケーキの上に、
桜の香りがふんわりと香るモンブランクリームを絞り上げました。
中にはみずみずしいいちごが1粒。贅沢な味わいが口の中に広がります。

■桜クリームはぎトツオ

白あんをまとわせた桜の香りがふんわりと香るクリームをたっぷりサンド。
口にしたら瞬間、桜の優しい香りが広がり春の訪れと日本らしさを感じられる1品。

■桜バタークリームマカロン

桜風味のバタークリームをサンドしたマカロン。ラズベリージャムのアクセント。

■桜とロゼワインとレアチーズムース〜ローズクォーツ見立て〜

フルーティーなロゼワインと塩味と酸味。レアチーズムースのマリアージュ。



セイボリー

■いちごブレッドのサンドウィッチ フルーツと桜色の豆乳クリーム

いちごの香りを感じ、塩味をかきさせた豆乳クリームとフルーツの甘さのマリアージュ。

■ズワイガニとホタテのムース 桜風味のサワークリーム

ふわふわムースとサクサク食感のビスケットのコカスタイル。宝石箱に見立てた一品です。

■ビーフリエット 水晶仕立てのコンソメジュレ

とろけるリエットと桜の花びらを入れたコンソメジュレのハーモニー。

ドリンク

コーヒーやオーガニックティーをはじめ、さくら和紅茶やさくらハーブティーなど
季節の紅茶を含む全20種類のお飲みものをフリーフローでお楽しみいただけます。

SPECIAL PRESENT

東京ベイ潮見プリンスホテル×4℃ コラボレーション
オリジナルジュエリーケースを、1名さまにつき1つプレゼントいたします。

※本特典は先着順でお渡しさせていただきます。
※在庫がなくなり次第終了いたします。



※上記内容は、リリース時点(2024年12月27日)の情報であり、変更がある場合がございます。最新の情報はホテルのホームページをご覧ください。 ※写真はイメージです。 ※レストランの料金には消費税・サービス料 13%が含まれております。 ※当社のレストラン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。(2025年4月以降は、くるみを含む特定原材料 8 品目の対応いたします。) 特定原材料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。

4℃とは、氷が張った水底で魚たちが唯一生息できる温度。コンセプトでもある「水」が、ひとつの姿に規定されない多面性をもつように、現代を生きる女性たちもさまざまな側面を持ち合わせています。私たちは、水の持つ優美さと自由さに、女性の日々の変わり続ける気分を重ねあわせ、現代を生きる女性たち一人ひとりが主役になるジュエリーを目指しています。

4℃

4℃公式サイト:<https://www.fdcj.co.jp/DefaultBrandTop.aspx?bid=4c-jewelry>

歴史ある穏やかな水辺の街・東京ベイエリアに佇む、江戸の伝統美と現代の洗練が見事に融合した東京ベイ潮見プリンスホテル。
‘旅’をテーマに、古き良きを残しながら発展しつづけた江戸文化を表現した色鮮やかなアート作品で彩られた館内、ファミリーフレンドリーな施設、本格的な日本のウェルネスが堪能できる開放感あふれる大浴場、贅沢な広さを誇る快適で優雅なゲストルームが、五感を心地よく刺激する、極上の安らぎへと導きます。


Prince Hotel
Tokyo Bay Shiomi

東京ベイ潮見プリンスホテル公式サイト:<https://www.princehotels.co.jp/shiomi/>