

2025年4月

大きな窓一面に緑が広がるラウンジで、新緑の季節を感じながら抹茶スイーツを味わう

グランドプリンスホテル新高輪

京都の老舗茶舗『福寿園』の抹茶と柑橘類が爽やかに香る 初夏の「抹茶アフタヌーンティー」を販売

【期間】2025年5月1日(木)～7月10日(木)

グランドプリンスホテル新高輪(所在地:東京都港区高輪 3-13-1 総支配人:高橋禎久)は、移ろうもみじの色彩とともに季節により表情を変える「Lounge Momiji」にて、寛政二年(1790年)創業の伝統ある京都の老舗茶舗『福寿園』とコラボレーションした「抹茶アフタヌーンティー」を2025年5月1日(木)から7月10日(木)まで販売いたします。

自然豊かな景色を窓一面に望む当ラウンジでは、昨年春にご好評いただいた『福寿園』の香り高い抹茶を使用したアフタヌーンティーを、すっきりとした酸味がアクセントとなる柑橘類のアレンジをご用意いたします。新緑を思わせる爽やかな抹茶スイーツとともに、季節の移ろいを優雅に感じるひとときをご提供いたします。

「深蒸し煎茶 緑風」を使用した煎茶ゼリーとマンダリンオレンジソースにソーダを合わせた爽やかなアミューズから始まり、抹茶クリームをしっとり甘い抹茶のスポンジ生地で包み金柑をのせたロールケーキや、柑橘のジュレを閉じ込めた艶やかな抹茶ムース、黒豆とほうじ茶のチュイルをのせた抹茶テリーヌなど、深みのある抹茶の味わいと優しい甘みに心とほむスイーツをご用意。また、抹茶風味のメロンパンに柑橘ドレッシングで和えたキャロットラペとクリームチーズを挟んだ新感覚のサンドイッチをはじめとするシェフこだわりのセイボリーを、本プランに期間限定で登場する福寿園の煎茶やほうじ茶とともに楽しみいただけます。初夏を感じる、抹茶の香りと柑橘の爽やかな酸味のハーモニーをお届けいたします。

【場所】Lounge Momiji(グランドプリンスホテル新高輪 1F)

「抹茶アフタヌーンティー」



香り高く濃厚な抹茶と柑橘を合わせたスイーツ

「抹茶アフタヌーンティー」概要

【料金】1名さま ¥6,300**【期間】**2025年5月1日(木)～7月10日(木)**【時間】**平日 12:00NOON～6:30P.M.(3時間制)
土休日 1:00P.M.～6:30P.M.(2時間制)**【ご予約】**<https://www.princehotels.co.jp/shintakanawa/plan/momiji/early-summer-afternoon-tea-2025/>**【お問合せ】** レストラン予約 TEL: 03-3447-1139(受付時間 10:00A.M.～6:00P.M.)

Web サイト



Lounge Momiji 店内

©本件に関する報道各位からのお問合せは
グランドプリンスホテル新高輪 マーケティング
TEL: 03-3447-1133(直通) FAX: 03-3473-1115

「抹茶アフタヌーンティー」メニュー

■ アミューズ

オレンジと煎茶ゼリーのアミューズ

煎茶のゼリーにマンダリンオレンジソースを合わせ、ソーダを注いだ、爽やかなはじまりのドリンク。



■ プティフル

抹茶と金柑のロールケーキ

香り豊かな抹茶クリームを抹茶のスポンジ生地で包み、金柑とホワイトチョコレートをのせたしっとり甘いロールケーキ。

ゆず香る抹茶のタルト

深い味わいの抹茶ガナッシュとゆずクリームをメレンゲで閉じ込めた、さっくりとした食感のタルト。ゆずのコンフィチュールの酸味がアクセント。

抹茶テリーヌショコラ

チョコレートに濃厚な抹茶のテリーヌショコラを重ね、黒豆とほうじ茶のチュイルをのせたスイーツ。

抹茶の和風エクレア

マロンペーストにカスタードと抹茶パウダーを混ぜ合わせたモンブランクリーム、わらび餅、黒胡麻クリームを抹茶生地に挟んだエクレア。サクサクとした軽い食感のライスパフをトッピング。

抹茶と柑橘のヴェリーヌ

パンナコッタのやさしいミルクの味わいと抹茶ゼリーの風味、アクセントに加えたオレンジとの調和をお楽しみください。

抹茶と柑橘のムース

柑橘のジュレを閉じ込めた抹茶ムースの表面を抹茶のグラサージュでコーティングし、艶やかに仕上げた可愛らしい一品。



■ セイボリー

アボカドと柑橘のムース サーモンローズ

アボカドのムースにグレープフルーツのエスプーマをのせバラに見立てたスモークサーモンと旬の柑橘を飾りつけた華やかな一品。

抹茶メロンパンのキャロットラペサンド

抹茶風味のメロンパンに柑橘ドレッシングで和えたキャロットラペとクリームチーズを挟んだ新しく楽しい味わいのサンドイッチ。

じゃがいもと枝豆のクリームブティブレッド

濃厚なクリームソースに柔らかいじゃがいもと枝豆を合わせブレットカップに詰め込みました。

海老と大葉のグリーンカダイフ巻き

海老に大葉とグリーンカダイフを巻きつけた一品。大葉のすっきりとした香りとカダイフのサクサクとした食感をお楽しみください。

ラザーニア

2種のチーズを使用したホワイトソースと、濃厚なボロネーゼがやみつきになる Lounge Momiji シグネチャーメニュー。



■ スコーン 2 種

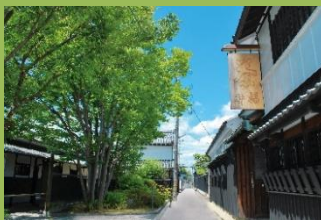
プレーンスコーン

抹茶スコーン

(クロテッドクリーム／柑橘ジャム／はちみつ)

■ ドリンク

【福寿園コラボレーションメニュー】「深蒸し煎茶 緑風」、「かりがねほうじ茶 初かほる」、オリジナルハーブティー、紅茶、コーヒーなど各種よりお楽しみいただけます。



福寿園

京都 山城の地に、福井伊右衛門により茶商として創業以来 230 余年、伝統の心の上に常に革新を加え、日本の心を支える茶づくりに専念してきた。時代を越え、国境を越えて、茶で人と暮らしを豊かにしたいという変わらぬ想いで技と味わいに磨きをかけている。

※料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料を加算させていただきます。
※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、8 品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。
なお、当商品については、商品の性質上、乳・卵・小麦の除去は対応いたしかねます。予めご了承ください。
※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8日)の情報です。