NEWS RELEASE

Prince Hotel

2025年4月

東京を一望するパノラミックビューラウンジで FUN! on Jewelry

品川プリンスホテル

宝石のようなセイボリーやスイーツに心踊る JEWELRY をテーマにしたアフタヌーンティースイーツコースを販売

【期　間】 2025 年 4 月 21 日（月）～6 月 30 日（月）

FUN な体験を創出する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、メインタワー最上階からの絶景を望む「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」にて、2025 年 4 月 21 日（月）から 6 月 30 日（月）までの期間限定で『Sweets Jewelry Garden ～チェリー＆ローズ～』を販売いたします。

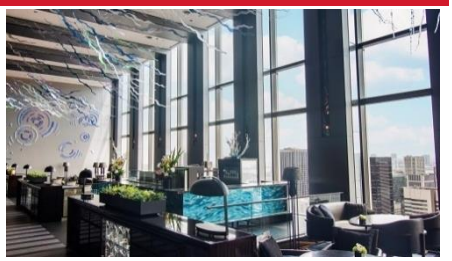
誕生石をイメージしたウェルカムドリンクから始まり、まるで宝石のように輝く食材とローズの風味が香るマリアージュをお楽しみいただけるアフタヌーンティースイーツコースの中で、ひときわ輝きを放つグランデセール。可憐な乙女が佇んでいるかのようなローズ香る「ライチとフランボワーズのパフェ」、シックでエレガントな雰囲気を漂わせている「フォレノワール」、そして一段と輝きを増す「ルビーローズ」は、貴婦人の帽子を思わせるチュイルで着飾られ、上品な雰囲気を醸し出します。それぞれ異なるテイストでご用意したグランデセールは、その日、身に纏うジュエリーを選ぶように、お気に入りの 1 品をお選びいただけます。

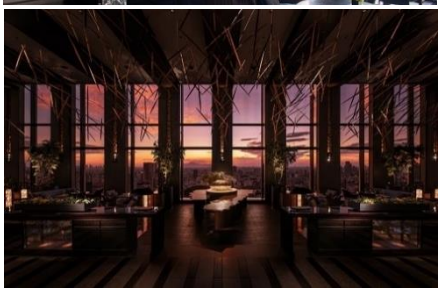
本年3月27 日(木)に開業した TAKANAWA GATEWAY CITY が見据える未来への輝きと呼応するように、変わりゆく高輪・品川の街並みを地上 130mの高さから望みつつ、チェリーとローズのハーモニーで心もドレスアップするような食体験をお届けいたします。そして、ホテルコンセプトの“FUN! Goes On”を体現し、特別なスイーツ体験を通して輝かしい未来へと歩みを進めてまいります。

『Sweets Jewelry Garden～チェリー＆ローズ～』 概要



『Sweets Jewelry Garden～チェリー＆ローズ～』 イメージ





昼（上）と夕（下）異なる表情を見せる
DINING & BAR TABLE 9 TOKYO

【 場 所 】 DINING & BAR TABLE 9 TOKYO （メインタワー 39F）
【 期 間 】 2025年4月21日（月）～6月30日（月）
【メニュー】『Sweets Jewelry Garden～チェリー＆ローズ～』
【 料 金 】 ￥6,800（税込み・別途サービス料13%）
【 ＵＲＬ 】 https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/table9tokyo/sweetscourse_2025_jewel/
【ご予約・お問合せ】 レストラン総合予約　TEL：03-5421-1114 （受付時間10:00A.M.～6:00P.M.）

◎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

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。







グランデセール

※おひとつお選びいただけます。

A ルビーローズ ※事前ご予約制

シャンパンジュレとラズベリーのグラサージュ仕立てのレアチーズムース。バラ香るアイスのハーモニーが、上品でエレガントなテイストを演出（+￥1,500）

B フォレノワール ～グリオットチェリーのアイスとともに～

ビスキーショコラとムースショコラブラン、グリオットチェリーのコンポート、ココアのチュイルにグリオットチェリーのアイス

C チェリー＆ローズ香る ライチとフランボワーズのパフェ

フランボワーズのソースにライチのジュレ、フレッシュのラズベリーと苺、バラ香るアイスを閉じ込めたパフェ









D セイボリープレート

チェリーとトマトのスフェール/チョリソーのマドレーヌ/
フォアグラのテリーヌとピスタチオ/チェリーとチーズ、生ハムのタルトレット
ドラゴンフルーツのガスパチョ バジルのジュレ

D ローズのミニバーガー

バラの香りのバンズにチェリーのコンフィチュイル、クリームチーズをサンドしたミニバーガー

E バラエティデザート

タルトフランボワーズ/ムースショコラグリオット/
ブランマンジェフリュイルージュ/マカロンローズフレーズ

F プティフール BAR

ボンボンショコラ/パート ド フリュイ/クッキー/エクレア/ポップコーン など

G ウェルカムドリンク ※誕生石をイメージした月替わりドリンク

[左] 4月 ダイヤモンド 煌（KIRAMEKI）
[中央] 5月 エメラルド 希（NOZOMI）
[右] 6月 パ ー ル 粋（SUI）

※2025年4月1日以降の当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、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。特定原材料8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。※状況により営業内容が変更となる場合もございます。最新の情報は公式Webサイトをご確認ください。※写真はイメージです。
※上記内容はリリース時点(4月17日)の情報です。

4 月 21 日から始まる『Sweets Jewelry Garden～チェリー＆ローズ～』の開発秘話



森岡邦泰/山下華/古沢光/眞鍋貴幸

【料飲部門開発メンバー】

森岡邦泰：製菓・製パン 製菓担当 スーパーバイザー
山 下 華：製菓・製パン 製菓担当
古 沢 光：レストランサービス
眞鍋貴幸：洋食レストラン調理 アシスタントマネージャー

『Sweets Jewelry Garden ～チェリー＆ローズ～』テーマ

森岡
テーマを決めることに、最も時間をかけています。
私たち製菓は、旬の食材を中心に考えますが、そこにサービスや調理を担当するスタッフからの意見も交えて、お客さまに受け入れていただけるだろうか、喜んでいただけるものになっているだろうかと、時間をかけて話し合っていきます。一番大事なところなので、何度も何度もミーティングを重ねて、テーマを決めています。

古沢
私たちサービスは、事前に製菓スタッフから聞いている旬の食材に沿って、毎日お客さまに接している中で感じるその時期の流行りや、当レストランにお越しくださるお客さまが求められていることなどを踏まえた提案をします。



森岡
今までは食材でテーマを決めていましたが、眞鍋さんからの「方向性を変えてみよう」という一言で、考えを食材から離して、みんなで検討した結果「ジュエリー」で意見が一致しました。

グランデセール
「ローズ香るライチとフランボワーズのパフェ」

山下
このパフェでは、見た目の華やかさを意識しました。パフェグラスを普段通りに使用すると、高さを出したいつもの“定番”となってしまうので、今回は思い切って高さを低くして新しい見た目に挑戦しました。その点を楽しんでいただけたらと思っています。また、ローズとライチとフランボワーズの組み合わせをパフェに落とし込みました。この組み合わせは、鉄板の組み合わせだと思っているので、お好きな方が多いのではないかと思います。

縁のキラキラが目に飛び込んできたのですが、
どのようにジュエリーの輝きを再現したのでしょう？



山下
フルーツをホールで飾るのではなく、カットすることで断面に滲む水分で輝きを表現しました。

「フォレノワール～グリオットチェリーのアイスとともに～」



森岡
フォレノワールは、チェリーをメインとしたデザートです。チェリーを使うケーキでは、フォレノワールを連想し、是非デセール（※1）としてやりたいと思いました。アイスをグリオットチェリーにしてフォレノワールの上にのせ、インパクトのあるビジュアルにしました。全体的に黒みを帯びたアシェットデセール（※2）にアラザン（※3）が映えて今回のテーマに合ったものが出来たのではないかと思います。

「ルビーローズ」

森岡

「ルビーローズ」は、「パフェ」「フォレノワール」にプラスアルファの演出を考え、艶感をメインとしたデザートにしたいと思いました。
「パフェ」と「フォレノワール」で違った雰囲気を出しているので、ムース自体にジュエリーらしさが出るように型を選んで艶感を強調しました。赤いジュレの中にジュエリーの形が透けて見えるようになっています。



一目見たとき、まるで貴婦人が佇んでいるかのような印象
想像力を掻き立てられるような見栄え

森岡

貴婦人のような雰囲気を表現出来ていたのなら良かったです。
チュイルの飾りが見栄え良く仕上げられたように思います。
加えて、一工程を入れたのがバラの香りです。
ご提供する際に、お客さまの目の前でバラの香りを吹きかけるパフォーマンスで、空間を演出します。

『Sweets Jewelry Garden ～チェリー＆ローズ～』の楽しみ方

眞鍋

ウェルカムドリンクにも力を入れています。



誕生石に合わせたドリンク

古沢

3ヵ月間続くアフタヌーンティーなので、誕生石をイメージしたドリンクをご用意しました。4月はダイヤモンド、5月はエメラルド、6月はパールで、それぞれのジュエリーの色を意識したお花を添えている点も、楽しんでいただけますと嬉しいです。

お料理に合わせて厳選した紅茶

古沢

ほかに、シーズナルとして毎月紅茶を2種類変えています。その紅茶選びは、私たちサービススタッフが考えて、4月はチェリーの香りをお楽しみいただけるフレーバーティーと、ローズやチェリーを更にお楽しみいただけるフルーツティーの2種を厳選いたしました。また、カフェインレスや、お口直しのレモンスカッシュなど、炭酸のご用意もございます。



眞鍋

メニューの内容が決まって、それに合わせたドリンクを考えていくのは大変ですが、それも面白いところでもあります。“エンターテインメントレストラン”である当店は、お食事だけでなくお客さまに楽しんでいただける工夫が随所にあり、ショーケースでお選びいただけるプティフール BARも特徴の一つです。
五感で楽しんでいただける『Sweets Jewelry Garden～チェリー＆ローズ～』をご用意して皆さまのお越しをお待ちしております。

※1 デ セ ー ル…華やかでボリュームがあり、コースの中で「主役」となる一皿。パティシエやシェフが最も力を注ぐデザート。
※2 ア シ ェ ッ ト…「皿盛り」や「盛り付けスタイル」を意味します。料理の分野では「皿に盛り付けた料理」全体を指す場合が多い。
※3 ア ラ ザ ン…お菓子のデコレーションに使用される銀色の粒状の糖衣菓子。

FUN! Goes On - あの頃もこれからも、わたしの楽しいがここに -

日本と世界をつなげる玄関口「SHINAGAWA」
たくさんのFUNが待っているから、旅の計画が楽しい。
そして、そこで過ごす時間は、もっと楽しい。
心に刻まれたその体験は、かけがえのない思い出としていつまでも輝き続ける。
あの頃も、これからも、わたしの楽しいがここにある。
そう、次訪れるときもまた笑顔があふれるように。
品川プリンスホテルが、あなたのFUNを紡いでいきます。

製菓や調理サービスのスタッフがどのようにアフタヌーンティーを考案しているかを知っていただくことで、品川プリンスホテルのアフタヌーンティーを、より一層深くお楽しみいただけると嬉しく思います。