

手毬寿司など季節の食材を味わえる寿司職人こだわりのメニューをご用意

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町  
甘味寿司など涼を感じるデザインの夏の和アフタヌーンティー  
Japanese Afternoon Tea～華凜～販売

期 間：2025年6月1日(日)～8月31日(日)

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町(所在地:東京都千代田区紀尾井町1-2 総支配人:芝田尚子)は、夏の食材を楽しめる寿司スタイルのアフタヌーンティー「Japanese Afternoon Tea～華凜～」を2025年6月1日(日)から8月31日(日)まで販売いたします。

毎年暑さが続く日本の夏。暑い中でもホテルで食事を楽しみながら涼を感じていただけるようレストランのコンセプトでもある“ICE”や水をデザインに込めた寿司スタイルのアフタヌーンティーをご用意しました。夏の食材であるとうもろこしや枝豆を使った前菜から手毬寿司や甘味寿司に加え、いくらの蒸し物、季節のフルーツとデザートを味わえるプレートまで寿司職人が食材にアレンジを加えた和スタイルのアフタヌーンティーです。

メインスタンドには、大トロや雲丹を乗せた中トロに加え、旬の伊佐木やバジル風味の炙りサーモンの手毬寿司、ライスペーパーでアボカドと生ハムを巻いたロール寿司などが並びます。さらに、古代米をアセロラシロップで味わうグラス寿司や、キウイとお米を胡瓜で巻きタピオカパールを乗せた寿司など涼をイメージしてデザインしたこだわりの甘味寿司をご用意。金魚鉢のようなグラスにケーキやメロンなどのフルーツを飾ったスイーツなどと共に季節ならではの味わいをお楽しみいただけます。

東京の絶景と共に緑豊かな美しい景色を望める当ホテル。ご友人やご家族とゆったりと涼みながら職人厳選の食材にアレンジを加えた夏の季節を楽しめる和のアフタヌーンティーをおすすめいたします。

### Japanese Afternoon Tea～華凜～

場 所：①WASHOKU 蒼天 SOUTEN(35F)

②Sky Gallery Lounge Levita(35F)

時 間：①土休日 11:30A.M.～2:30P.M.

②平日 2:00P.M.～4:00P.M.

料 金：¥8,000 ※2時間制、2名さまからのご予約制

ご予約・お問合せ：TEL:03-3234-1136(10:00A.M.～7:00P.M.)

#### ●メインスタンド

- ・大トロ手毬 ・中トロ手毬 雲丹 ・鮪赤身手毬 胡麻
- ・伊佐木手毬 セルフィュー ・帆立手毬 CAVIAROLI
- ・炙り鳥賊手毬 焼き明太子
- ・炙りサーモン CAVIAROLI BASIL
- ・アボカド クリームチーズの生ハムロール ライスペーパー
- ・ズワイガニ レタス天婦羅ロール マヨネーズ ソイシート

#### ●甘味寿司

- ・古代米 アロエ ベルローズ アセロラシロップ
- ・キウイフルーツ タピオカパール 胡瓜
- ・ドライアプリコット アガーシート

#### ●前菜

- ・季節のお浸し
- ・とうもろこしムース パセリ 山椒マヨネーズ
- ・枝豆と紫玉葱のかき揚げ

#### ●蒸し物

- ・いくらの茶わん蒸し

#### ●季節のデザートプレート

- ・季節のフルーツと甘味の盛り合わせ



\*ドリンクは、ロンネフェルトの紅茶やコーヒーなど各種お楽しみいただけます。

※料金には、消費税が含まれております。(サービス料別途15%)※上記内容は、リリース時点(5月19日)の情報であり、営業時間や仕入れ状況により、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。※画像はイメージです。※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。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。

◎本件に関する報道各位からのお問い合わせは

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 セールス&マーケティング 広報担当

TEL: 03-3234-1191(直通) FAX: 03-3234-1179

URL: <https://www.princehotels.co.jp/kioicho/>