

2025 年 8 月

栗、かぼちゃ、洋梨、りんごなど秋の代表的な味覚を贅沢に堪能

新宿プリンスホテル

「オータムアフタヌーンティー」を販売

【期 間】 2025 年 10 月 1 日(水) ～ 11 月 30 日(日)

新宿プリンスホテル(所在地:東京都新宿区歌舞伎町 1-30-1 総支配人:三宅康晴)では、「和風ダイニング&バーFUGA(風雅)」(25F)にて、2025 年 10 月 1 日(水)から 11 月 30 日(日)まで、秋の実りを贅沢に取り入れた、彩り豊かな「オータムアフタヌーンティー」を販売いたします。かぼちゃ、栗、林檎、洋梨…と秋に恋しくなる食材を、やさしく、上品に仕立てたアフタヌーンティー。高層階の静けさに包まれて、深まる季節を感じながら過ごす穏やかな午後に寄り添います。グラン・デセールには「洋梨のベルエレーヌ」をご用意。赤ワインとラズベリーでコンポートした洋梨にバニラアイスを添え、温かいチョコレートソースをとろりと注ぐ仕上げは、ちょっとした特別感と遊び心を感じられる演出に。

上段には、かぼちゃのまろやかさが広がる「かぼちゃのバスクチーズケーキ」、栗の香り豊かな「モンブラン」、ワインとバニラが織りなすジュレにイチジクを添えたグラスデザートなど、味覚と彩りのバランスにこだわったスイーツを取り揃えました。中段では、キャラメリゼした林檎の香りがふわりと広がる「タルトタタン」や、繊細なチョコレートのオブジェが目を引き「パブリレスト」も登場。ナッツとキャラメル、そしてオレンジ香るチョコレートクリームを重ねるが、秋らしい奥行きを感じさせます。ほかにも洋梨とキャラメルのケーキ、自家製マロンスコーンなど、甘さを控えた落ち着きのある品々が並びます。下段のセイボリーには、りんごとモッツアレラチーズのカプレーゼや、きのこの旨味が広がるチキンのフリカッセ、かぼちゃのポタージュなど、穏やかな味わいを意識したメニューをご用意。新宿の空と街を望む開放的な眺めとともに、気の合う友人と語らうひとときにも、自分を労わる静かな時間にも。

忙しい毎日に、少しだけ余白を。秋の香りに包まれる、豊かな午後をお過ごしください。

— おすすめポイント —

1. 秋の味覚を贅沢に使用した、彩り豊かなティータイム

かぼちゃ・栗・りんご・洋梨など、秋に食べたくなる素材をふんだんに使用。甘味・塩味・温かきのバランスを大切にした構成で、五感で秋を味わえる内容に仕上げました。

2. テーブルで仕上げるグラン・デセール「洋梨のベルエレーヌ」

温かいチョコレートソースをご自身でかけ完成させる演出は、味わいだけでなく体験としても楽しめる逸品。

3. 地上 25 階からの絶景とともに五感で味わう優雅なティータイム

落ち着いた空間と高層階からの眺望が、穏やかな午後のひとときを演出。



オータムアフタヌーンティー イメージ



洋梨のベルエレーヌ イメージ

©本件に関する報道関係各位からのお問合せ先
新宿プリンスホテル マーケティング/広報担当
TEL:03-3205-5353 FAX:03-3205-1953

「オータムアフタヌーンティー」概要

【期 間】 2025 年 10 月 1 日(水)～11 月 30 日(日)
 【時 間】 2:00P.M.～5:00P.M.(L.O.4:30P.M.) ※2 時間制
 【場 所】 和風ダイニング&バー FUGA(風雅) (25F)
 【料 金】 1 名さま 平日 6,000 円 土休日 6,500 円
 【U R L】 <https://www.princehotels.co.jp/shinjuku/plan/fuga/autumn/afternoontea>

— MENU —

◆グラン・デセール

▶ 洋梨のベルエレーヌ

赤ワインとラズベリーでコンポートした洋梨にバニラアイスを添え、温かいチョコレートソースをとろりにかけてお召し上がりください。

◆3 段スタンド

〈上段〉

- ▶ かぼちゃのバスクチーズケーキ
- ▶ 赤ワインとバニラ風味のジュレ
- ▶ モンブラン

〈中段〉

- ▶ タルトタン
- ▶ パリブレスト
- ▶ 洋梨とキャラメルケーキ
- ▶ マロンスコーン

〈下段〉

- ▶ かぼちゃのポタージュ
- ▶ かぼちゃのタルトフィース
- ▶ りんごとモッツアレラチーズのカプレーゼ バルサミコ酢
- ▶ チキンときのこのフリカッセ

◆ドリンク(フリーフロー)

- ▶ マイティーリーフセレクション(9 種)
- ▶ アイスティー
- ▶ コーヒー



オータムアフタヌーンティー イメージ



洋梨のベルエレーヌ イメージ



スイーツ各種 (上段) イメージ



スイーツ各種 (中段) イメージ



セイボリー各種 (下段) イメージ

和風ダイニング&バー FUGA(風雅) (25F)

素材を活かし和をベースとしたコンテンポラリーなレストラン。
 ホテル最上階にあり、同じ新宿エリアでも景色の異なる東側・
 歌舞伎町と西側・高層ビル群を一度に望む絶景を眺める
 ことが出来ます。ここにしかない絶景とともに特別なひとときを
 お楽しみください。



詳細はこちら



◎お客さまからのお問合せ

レストラン予約係 TEL:03-3205-1124 (受付時間:10:00A.M.～5:00P.M.)

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料 13%を加算させていただきます。※仕入れの状況により、メニュー・食材に変更がある場合がございます。

※当商品につきましては、メニュー内容の変更および食物アレルギー食材の除去はいたしかねますので、あらかじめご了承くださいませようお願いいたします。

※上記内容は、2025 年 8 月 7 日(金)現在の情報であり、内容は変更となる場合がございます。 ※写真はイメージです。