

2025 年 10 月

FUN なひととき、ホテルの最上階でめぐる冬のショコラ物語

品川プリンスホテル

厳選したチョコレート&シーズナルティーを楽しむ
冬のアフタヌーンティースイーツコース

『Winter Chocolate Story～魅惑のチョコレートアフタヌーン～』を販売

【期間】2025 年 11 月 16 日(日)～2026 年 1 月 14 日(水)

FUN な体験を創造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 11 月 16 日(日)から 2026 年 1 月 14 日(水)までの期間限定で冬のアフタヌーンティー『Winter Chocolate Story～魅惑のチョコレートアフタヌーン～』を販売いたします。

趣向を凝らした多彩なアフタヌーンティーは、30 代女性を中心に高い人気を集めており、近年では自分に向けた“ご褒美時間”を象徴するライフスタイルの 1 つとして定着しております。また、英国発祥の文化が日本で広がりを見せていることから、海外から訪れるお客さまからの注目度も年々高まっております。

本コースは、心華やぐ冬の季節に寄り添う、“甘いチョコレートが紡ぐ物語”をテーマに、アフタヌーンティーには珍しいコース仕立てでご提供。当レストランのコンセプトでもある「移ろい」を味わいのなかに表現したほか、英国発祥の「紅茶に寄り添うスイーツ」という原点に立ち返り、香りや味わいはもちろん、コースのメインを飾る“グランデセール”との相性にまでこだわったシーズナルティーをご用意いたしました。

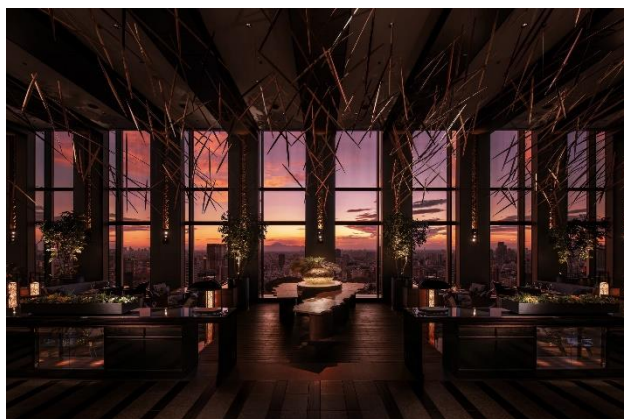
TAKANAWA GATEWAY CITY の開業により国際交流拠点として新たな賑わいを迎えている品川・高輪エリア。当ホテルはコンセプト“FUN! Goes On”のもと、国内外のお客さま一人ひとりの心に刻まれる上質な“冬限定のご褒美時間”をご提供してまいります。

『Winter Chocolate Story～魅惑のチョコレートアフタヌーン～』 概要

- 【期 間】 2025 年 11 月 16 日(日)～2026 年 1 月 14 日(水)
- 【場 所】 レストラン「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」(メインタワー 39F)
- 【料 金】 ¥6,800(グランデセール シグネチャー) / ¥8,300(グランデセール ラグジュアリー)
※税込み・別途サービス料 13%
- 【U R L】 https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/table9tokyo/sweetscourse2025_chocolate_story
- 【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.)



Winter Chocolate Story メニュー



DINING & BAR TABLE 9 TOKYO 内観

◎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

『Winter Chocolate Story～魅惑のチョコレートアフタヌーン～』 メニュー

グランデセール シグネチャー ※どちらかをお選びいただけます

【ベリーとショコラのサントノーレパフェ】

ラズベリーソースとベリーメランジェに口どけの良いチョコレートクリームとビターなムースを合わせ、フレッシュベリーとサントノーレ風プチシュー、ショコラ飾りをあしらいました。ラズベリーソルベがアクセントの、甘みと酸味が響き合う華やかなパフェは、多彩なベリーのパーツで最後まで軽やかにお楽しみいただけます。



【抹茶のモワローショコラと杏のアイス】

抹茶の苦みとホワイトチョコレートのまろやかな甘みが溶け合う、口どけなめらかなモワローショコラ。和の素材である抹茶を用いながらも洋の要素を取り入れ、軽やかに仕上げました。そして爽やかな酸味の杏アイスを合わせることで、濃厚な抹茶とホワイトチョコレートの甘みが心地よく調和する一皿です。



グランデセール ラグジュアリー

【ルーージュ ラタン～3種のアフォガード～】

※事前予約制

バニラアイスに熱々のエスプレッソをかけて楽しむ定番デザートを、チョコレートを主役にキャスティングしました。コーヒーとバニラに、ラズベリーの甘酸っぱさをアクセントに加えた3種のアイスに、ショコラのビスキュイとフレッシュラズベリー、ショコラクリームで華やかにデコレーション。ポイントにコーヒージュレをあしらいました。美しいメッシュ状のチョコレートを飾り、仕上げに熱々のコーヒーショコラソースをかけていただく、特別なグランデセールです。

TABLE 9 TOKYO 厳選シーズナルティー など各種 (フリーフロー)

季節のフレーバーやハーブ、香り・味わい・色味を重視し、提供するスイーツとの相性を考えて厳選しております。紅茶の香りとともに美味しく味わっていただき、リラックスした時間をお過ごしいただけます。



【レッドベイクドアップル】

ドイツの冬の定番デザート『焼きリンゴ』をイメージし、シナモンやナッツ、レーズンなど甘酸っぱく香ばしい味わいを再現したフルーツティーです。ドイツから届いた冬の香りをお楽しみください。

【ジンジャーブレッドティー】

欧米の冬に欠かせないお菓子『ジンジャーブレッド』をイメージした冬の紅茶です。シナモン、カカオなどスパイスの効いた味わいが、体を芯から温めてくれます。

【ルイボスウィンタープラム】

ルイボスをベースとした冬を楽しむハーブティーです。コクのある上質なルイボスに、ローズヒップ、ハイビスカスがほのかに香ります。また、甘くフルーティーなプラムとシナモンの温かな香りを調和させました。

ウェルカムドリンク

- ・メルティーピーチ

セイボリー

- ・カカオ風味のカリフラワーのムースリーヌ
- ・白身魚のブランドード仕立て
- ・トリュフ香る鶏胸肉のシュブレードム
- ・フォアグラのフォンダン カカオのアクセント
- ・ズワイガニと蕪のラビオリ

ミニハンバーガー

- ・スノーチーズバーガー

バラエティデザート

- ・チョコレートプリンとベリーのヴェリーヌ
- ・タルトショコラオランジュ
- ・ホワイトチョコレートと柚子のオペラ
- ・ヘーゼルナッツショコラ

パティシエからのおくりもの

- ・ボンボンショコラ

※写真はイメージです。※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。
※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。※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。※上記内容はリリース時点(10 月 9 日)の情報です。