

2025年11月

バレンタインシーズンを華やかに彩る、いちごとチョコレートが主役のスイーツをお届け

グランドプリンスホテル新高輪

甘酸っぱいいちごと濃厚なチョコレートのマリアージュを楽しむ 「Strawberry Chocolate Afternoon Tea」開催

【期間】2026年1月8日(木)～2月15日(日)

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:高橋慎久)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、旬のいちごと甘くほろ苦いチョコレートのスイーツが織りなす「Strawberry Chocolate Afternoon Tea」を2026年1月8日(木)から2月15日(日)まで提供いたします。

チョコレートの濃厚な味わいが一層恋しくなる季節に、いちごの甘酸っぱさとチョコレートの深い香りが心を満たす優雅なひとときをお楽しみいただこうと、いちごとチョコレート尽くしのスイーツが揃う華やかなアフタヌーンティーをお届けいたします。

いちごの果肉が入った「ストロベリーとソーダのアミューズ」にはじまり、いちごとチョコレートが絶妙に調和するショートケーキやヴェリーヌ、真っ赤ないちごを模したムースなどの可愛いスイーツをご用意。さらに、いちごの酸味がアクセントとなるセイボリーやチョコレートスコーンなど、甘酸っぱく濃厚な心温まる味わいをお楽しみいただけます。

大きな窓から自然を望む開放的な空間で、甘酸っぱく香るいちごとなめらかなチョコレートの味わいを楽しむ、心ときめく冬のひとときをお過ごしください。



Strawberry Chocolate Afternoon Tea



旬のいちごとチョコレートのコラボレーション

「Strawberry Chocolate Afternoon Tea」概要

- 【場所】Lounge Momiji(グランドプリンスホテル新高輪 1F)
 【料金】1名さま ¥6,300
 【期間】2026年1月8日(木)～2月15日(日)
 【時間】平日 12:00NOON～6:30P.M.(3時間制) / 土日 1:00P.M.～6:30P.M.(2時間制)
 【ご予約】<https://www.princehotels.co.jp/shintakanawa/plan/momiji/winter-afternoon-tea-2026/>
 【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

MENU

- アミューズ
ストロベリーとソーダのアミューズ
- ブティフル
・チョコレートショートケーキ ・チョコレートのシュークリーム ・いちごとチョコのヴェリーヌ
・いちご香るホワイトチョコレートムース ・いちごとチョコのタルト ・いちごのチョコレートかけ
- セイボリー
・スモークサーモンと紅芯大根のフォカッチャサンド ・いちごと生ハムのクリームチーズロール
・チーズリゾットのライスクロック ・いちご香る野菜のキッシュ ・ラザーニア
- スコーン2種
プレーンスコーン / チョコレートスコーン(クロテッドクリーム / いちごジャム / はちみつ)



Lounge Momiji 店内

* ドリンクはオリジナルハーブティー、紅茶、コーヒーなど各種から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。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、当商品につきましては、小麦・卵・乳アレルギーの対応はいたしかねます。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(11月26日)の情報です。

©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

Seibu Group
 でかける人を、ほほえむ人へ。