

2025年11月

和の趣と“あまりん”“べにたま”の香りに包まれたお食事やスイーツをお届け

川越プリンスホテル
 埼玉県のいちご“あまりん”“べにたま”と雪景色が織りなす和のひととき
 「和風アフタヌーンティーセット」を新販売
 【期間】2026年1月10日(土)～3月9日(月)

川越プリンスホテル(所在地:埼玉県川越市新富町 1-22、総支配人:三宅康晴)は、「和食 むさし野」(2F)にて、いちご×冬景色をテーマに冬の訪れを感じさせるようなお食事と甘味をアフタヌーンティースタイルでお楽しみいただける「和風アフタヌーンティーセット」を2026年1月10日(土)から3月9日(月)まで販売いたします。

今回、日本野菜ソムリエ協会が主催する「全国いちご選手権」において、3年連続で「最も美味しいいちごを生産している県」として、全国唯一の「プレミアムいちご県」に認定された(※1)埼玉県が誇るオリジナルいちご“あまりん”や“べにたま”(※2)を使用した和風アフタヌーンティーを初めて販売いたします。

まずは、すっきりとした後味と心地よい酸味が特徴的なアペリティフ「ヨーグルトとクランベリーノンアルコールカクテル」で乾杯。お食事では、「雪に包まれた野菜畑(バーニャカウダ)」や「いちごの白和え」、「あまりん」のジャムで煮た「銀鱈のいちご煮」など、繊細な職人技が光る数々の和食メニューをご提供いたします。さらに、甘味では「全国いちご選手権」で最高金賞などを受賞している“あまりん”と“べにたま”の食べ比べや、白ゴマの優しい香りと埼玉県産いちごの華やかな甘味が特徴的な「白ゴマのブランマンジェ」、埼玉県産いちごをまるごと包んだ「いちご大福」など全5種のフォトジェニックな甘味をご堪能いただけます。

また、抹茶や紅茶の風味が広がるアイスラテなどのドリンクのフリーフローも付いており、和と洋が織りなす異なる味わいをお楽しみいただけます。

川越プリンスホテルは「和風アフタヌーンティー」を通し、温もり感じる穏やかな冬のひとときをお届けいたします。

※生育状況や時期により、“あまりん”“べにたま”のほか使用するいちごの品種を変更させていただく場合がございます。その時期に一番おいしいいちごをお楽しみください。

※1 出典 埼玉県 Web サイト <https://www.pref.saitama.lg.jp/a0904/news/page/news2025031701.html>

※2 出典 埼玉農産物ポータルサイト「SAITAMA わっしょい」 <https://www.pref.saitama.lg.jp/saitama-wassyoi/know/recommend/item/yasai08.html>

“あまりん”“べにたま”は県オリジナルブランド育成の観点から、生産許諾を受けた埼玉県内の生産者のみが栽培でき、県外や家庭菜園での栽培はできません。

-「和風アフタヌーンティーセット」楽しみ方をご紹介-

- 体験型メニュー ①お食事「雪に包まれた野菜畑(バーニャカウダ)」は、雪景色の畑に隠れた野菜を、まるで宝探しのように掘りながら、ゴマダレとともにお召し上がりいただけます。
- ②甘味「私のいちご串」は、お好みのいちごスイーツや芋ようかんを一本に仕立ててオリジナルのいちご串が完成。フォトジェニックで遊び心溢れる和×洋を掛け合わせた甘味をご用意。
- 埼玉県オリジナルいちご品種 “あまりん” 食べた瞬間に際立つ強い甘みとほのかな酸味が特徴。果実の色ツヤが美しく、鮮やかな赤色が映える見た目の良さも魅力。
- “べにたま” 大粒で糖度が高く、爽やかな酸味とジューシーさが特徴。果肉は真っ白で、赤と白のコントラストの綺麗さも魅力。



「雪に包まれた野菜畑(バーニャカウダ)」など イメージ



「いちごの食べ比べ」や「私のいちご串」など イメージ

※上記内容はリリース時点(11月26日)の情報であり変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

©本件に関する報道各位からのお問合せ
 川越プリンスホテル セールス&マーケティング/広報担当
 TEL:049-227-1113(マーケティング) FAX:049-227-1110(代表)
<https://www.princehotels.co.jp/kawagoe/>

Seibu Group
 でかける人を、ほほえむ人へ。

「和風アフタヌーンティーセット」概要



「和風アフタヌーンティーセット」イメージ

【メニュー内容】

甘味

いちごの食べ比べ（あまりん＆べにたま） / 白ゴマのブランマンジェ / いちごのムース
いちご大福 / 私のいちご串（いちご・いちごシフォンケーキ・いちごシュー・芋ようかん）

お食事

雪に包まれた野菜畑（バーニャカウダ）蕪・ミニトマト・カリフラワー・ブロッコリー・芽キャベツ・エシャレット
いちご白和え / いちご甘酢漬け / いちごのカプレーゼ / あまりんのジャムで煮た 銀鱈のいちご煮
和牛塩麴焼 / カリフォルニアロール / 煮麺

ドリンク

ヨーグルトとクランベリーノンアルコールカクテル（乾杯用）
コーヒー（ホット・アイス） / ほうじ茶 / 抹茶 / 紅茶 4 種（ダーズリン・デカフェアールグレイ・カモミール・ルイボス）
アイスラテ 4 種（カフェ・紅茶・ほうじ茶・抹茶） / ウーロン茶 / オレンジジュース / アップルジュース / コーラ / ジンジャーエール



和風アフタヌーンティーセット イメージ

【期 間】 2026年1月10日(土)～2026年3月9日(月)

【提供場所】 和食 むさし野(2F) ※定休日:火曜日 営業内容が変更となる場合がございます。

【提供時間】 11:30A.M.～3:00P.M.(L.O.2:30)

【料 金】 1名さま ¥6,000

※前日 12:00NOON までの予約制

【お問合せ・ご予約】 川越プリンスホテル 和食 むさし野

TEL:049-227-1103(10:30A.M.～6:00P.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。

※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。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(11月26日)の情報であり変更になる場合がございます。

※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。