

2025年12月

カラフルなインテリアやアートに囲まれた癒し空間で堪能するアフタヌーンティー

東京ベイ潮見プリンスホテル

赤い艶めくいちご×黒い芳醇チョコレートの贅沢ティータイム 「いちごバレンタインアフタヌーンティー～Rouge et Noir～」を販売

【期間】2026年2月1日(日)～2026年2月14日(土)

東京ベイ潮見プリンスホテル(所在地:東京都江東区潮見 2-8-16 総支配人:矢野 善大)は、2026年2月1日(日)から2026年2月14日(土)までの期間、1階「Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi」にて、甘酸っぱい苺とほろ苦い芳醇チョコレートの余韻が広がる、バレンタイン限定のアフタヌーンティー「いちごバレンタインアフタヌーンティー～Rouge et Noir～」を販売いたします。



「いちごアフタヌーンティー～Strawberry Symphony～」イメージ



「いちごバレンタインアフタヌーンティー～Rouge et Noir～」イメージ

「いちごバレンタインアフタヌーンティー～Rouge et Noir～」のポイント

- 今季開催中の「いちごアフタヌーンティー～Strawberry Symphony～」のバレンタインだけの特別仕様
- フレッシュいちごとコンフィチュールの香りが広がる、ティラミス仕立ての贅沢チョコ風クレープ
- 英国発「Brew Tea Co.」の上質な紅茶や、カフェをフリーフローで心ゆくまで堪能

「いちごバレンタインアフタヌーンティー～Rouge et Noir～」は、大好評いただいている現在開催中の「いちごアフタヌーンティー～Strawberry Symphony～」を、バレンタインをより満喫していただけるようアレンジした期間限定のアフタヌーンティーです。芳醇なチョコレートと色鮮やかないちごを贅沢にあしらい、洗練されたシックな装いで華やかに登場。さらに、フォアグラやホタテなど旬の食材を使ったセイボリーが味わいに深みを添え、大人の優雅なティータイムを彩ります。

スペシャリテの「いちごティラミスクレープ」は、黒と赤のコントラストが印象的な逸品。ココアパウダーを練り込んだクレープ生地、フレッシュいちごといちごのコンフィチュールを重ねたなめらかなティラミスクリームを包み、いちごの甘酸っぱさとチョコレートの甘い余韻が口いっぱいに広がります。

お飲み物には、英国発「Brew Tea Co.」の上質な紅茶をフリーフローで楽しめるほか、甘く香るストロベリーラテなど、バレンタインのひとときを彩る特別なドリンクもご用意しております。大切な人との特別な時間はもちろん、自分へのご褒美にもふさわしい、ロマンチックなアフタヌーンティーをぜひご堪能ください。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
東京ベイ潮見プリンスホテル マーケティング／広報担当
TEL:03-6666-5360 FAX:03-6666-5323

MENU

■ スペシャルティ

いちごティラミスクレープ

ココアパウダーを練りこんだ黒色のクレープ生地、いちごソースがしみこんだスポンジを重ね、パニラたっぷりティラミスクリーム、フレッシュいちご、いちごのコンフィチュールを添えました。いちごをふんだんに使用した贅沢で華やかなクレープ。



■ プティフル

ボンボンショコラ／ふわふわショートケーキ～バレンタイン Ver.～／ストロベリータルト～バレンタイン Ver.～／ロゼミックスベリージュレとチョコレートパンナコッタのグラスデザート／まるごといちごの水ようかん／ストロベリームース／フレッシュいちごのゼリーがけ／チョコチップスコーン

■ セイゴリー

フォアグラフランとパンプキンのフォンダン／ベリーベリーのケーキサレ 生ハムのアクセント／ホタテと野菜のミルフィーユ いちごのビネグレット



■ ドリンク

ウェルカムドリンク

スカーレットトリオ

ベリーの紅茶の香りが広がる3層のモクテル。オレンジジャムと爽やかな炭酸が口の中に広がります。

ティー(13種) - Brew Tea Co.使用 -

- ・イングリッシュブレックファースト
- ・デカフェセイロン
- ・アッサム
- ・デカフェアールグレイ
- ・ダーズリン
- ・レモン&ジンジャー ★
- ・アールグレイ
- ・アップル&ブラックベリー ★
- ・グリーンティー
- ・シナモンブレックファーストティー
- ・モロッカンミント
- ・ロイヤルミルクティー
- ・チャイ

カフェ(5種)

- ・コーヒー
- ★ ノンカフェイン
- ・カフェラテ
- ・カプチーノ
- ・エスプレッソ
- ・ストロベリーラテ ★

「Brew Tea Co.」とは

2012年に英国リバプールでスタートした Brew Tea Company (ブリューティーカンパニー)。Brew Tea Co.では「本当に美味しいティーを届けたい」との思いに忠実に、テイスティング、ブレンド、パッキング、ティーバッグのバッグ作製まで行います。Brewには「ティーを淹れる」というプロセスだけでなく、温かさや居心地の良さといった「人と人の繋がり」という意味も込められています。東京ベイ潮見プリンスホテルでは、今季のアフタヌーンティーより Brew Tea Co.を採用しております。



「いちごバレンタインアフタヌーンティー～Rouge et Noir～」概要

【期間】2026年2月1日(日)～2月14日(土)

【時間】12:30P.M.～5:00P.M.(最終入店 3:00P.M.)

※120分制 /ドリンク 90分 L.O.

【料金】1名さま¥6,500～

【場所】Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi (1F)

【ご予約・お問合せ】レストラン予約係

TEL: 03-6666-5218 (10:00A.M.～6:00P.M.)



HP:

https://www.princehotels.co.jp/shiomi/plan/tide_table_shiomi/strawberryvalentineafternoontea_2026/

東京ベイ潮見プリンスホテルについて

JR 東京駅・舞浜駅から3駅、潮見駅から徒歩1分の好立地にあり、東京観光やテーマパークへのアクセスが便利なアーバンホテルです。“旅”をテーマに江戸文化にインスパイアされたアートに囲まれた色彩豊かな館内に、大浴場や本格的なサウナを完備し、機能美が調和した落ち着いた客室。利便性と快適さを両立する心地良い非日常を体験いただけます。

HP: <https://www.princehotels.co.jp/shiomi/>



Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi について



豊かな緑と陽光が差し込み、穏やかで開放的なレストラン「Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi」は、和洋多彩な朝食、日本の旬の食材とフランス料理を融合させた“ジャパニーズフレンチ”軽食やディナーをご提供。また、オリジナルカクテルや厳選ワインも充実しています。カウンターバーやプライベート感のある個室も完備し、ご家族との食事、記念日、カジュアルなシーンまで洗練されたひとときを演出します。

HP: https://www.princehotels.co.jp/shiomi/restaurant/tide_table_shiomi/

※写真はイメージです。

※上記内容は、リリース時点(2025年12月18日)の情報であり、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。

※レストランの料金には消費税・サービス料 13%が含まれております。※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、食品表示法により製造会社など(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料 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

※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。