

2025年12月

米粉や豆乳クリームなどをアレンジしたパティシエこだわりのおすすめスイーツ

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

雪が降り積もる冬の大自然を表現

100%植物由来のプラントベース食材で作るモンブランパフェを販売

期 間：2026年1月15日(木)～2月28日(土)

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町(所在地:東京都千代田区紀尾井町1-2 総支配人:芝田尚子)は、雪が降り積もる冬の大自然を表現したプラントベースのモンブランパフェ「Montblanc Snow Parfait」を2026年1月15日(木)から2月28日(土)まで販売いたします。

当ホテルは、“Connect to your future”をテーマに持続可能な未来につなげる地球にやさしいホテルを目指しております。守り継がれる自然をプラントベースの食材でグラスにデザインした「Montblanc Snow Parfait」は、売上げの一部を自然と人が共に生きる社会の実現を目指す「公益財団法人日本自然保護協会(*1)」に寄付いたします。

グラスには紅茶のジュレとラムレーズン、米粉のクランブル、豆乳ベースのピスタチオクリームやプラントベースチーズクリームを重ね、食感や味わいに深みをプラスするパイや栗、ナッツを並べました。その上に、アーモンドミルクのアイスに乗せマロンクリームを絞ります。トップには、切り株を思わせるパルミエやブルーベリー、オレンジチップ、シナモンスティックを飾り、植物由来のホワイトチョコレートと栗のパウダーで雪を表現。カシスとメープルシロップのソースで味わいを変えながらお楽しみいただけます。

モンブランのやさしい甘さに紅茶やラムレーズンの大人な味わいを加えたプラントベースパフェ。当ホテルから望める美しい冬の景色と共にお楽しみいただけるスイーツとしておすすめいたします。

Montblanc Snow Parfait

レストラン: All-Day Dining OASIS GARDEN (36F)

料 金: ¥3,500 ドリンクセット¥4,500

時 間: 3:30P.M.～8:00P.M. (L.O.7:30P.M.)

お問合せ: TEL:03-3234-1136(10:00A.M.～7:00P.M.)



*1 公益財団法人日本自然保護協会

「自然のちからで、明日をひらく。」という活動メッセージを掲げ、人と自然がともに生き、赤ちゃんからお年寄りまで美しく豊かな自然に囲まれ、笑顔で生活できる社会を目指して活動している NGO です。

※料金には、消費税が含まれております。(サービス料別途15%)※画像はイメージです。※上記内容は、リリース時点(12月19日)の情報であり、営業時間や仕入れ状況により、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。※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。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。なお、本プランについては、使用食材の都合上、小麦は対応いたしかねますのでご了承ください。

©本件に関する報道各位からのお問合せは
ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 セールス&マーケティング 広報担当
TEL: 03-3234-1191(直通) FAX: 03-3234-1179
URL: <https://www.princehotels.co.jp/kioicho/>



Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。