

2025年12月

冬から春へと移ろう晴れやかな季節にお届けする、FUNなおとな時間

品川プリンスホテル

早春の香り×中国料理

「Chinese Afternoon Tea～苺紅に染まる甘味な茶宴～」を販売

【期間】2026年1月13日(火)～3月15日(日)

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、中国料理 品川大飯店(メインタワー 4F)にて、2026年1月13日(火)から3月15日(日)までの期間限定で「Chinese Afternoon Tea～苺紅に染まる甘味な茶宴～」を販売いたします。

若手の女性料理人が考案した本アフタヌーンティーは、ルビーのように輝くいちごを贅沢に用いた杏仁豆腐やムース、マカロンが多彩な表情を見せ、山椒や赤ワインを忍ばせた味わいが甘美な余韻を添えます。セイボリーには、ズワイ蟹とキャビアの優雅な前菜、香り豊かなフカヒレスープ、小籠包や花咲焼売、陳皮香る鶏肉の煮込みなど、中国料理の技と美意識を凝縮した品々が並び、締めには蟹肉あんかけ炒飯をご用意し、上質な午後のひとときを華やかに結びます。深紅のいちごをテーマに、若手ならではのフレッシュかつ繊細な感性で中国料理のエッセンスと優雅さを融合させた、ホテルならではのエレガントで心豊かな茶宴をご堪能いただけます。

日本と世界をつなぐ玄関口としてさらなる進化を遂げる高輪・品川エリアから、春香るいちごの鮮やかな輝きが新年の訪れを優雅に祝福します。旬の食材やフルーツで季節の移ろいを感じていただきつつ、ホテルコンセプト「FUN! Goes On」を体現したアフタヌーンティーを通じ、いちごや中華セイボリーの豊かな味わいが、新年の清々しいひとときを彩ります。

## Chinese Afternoon Tea～苺紅に染まる甘味な茶宴～ 概要

【場所】中国料理 品川大飯店(メインタワー 4F)

【期間】2026年1月13日(火)～3月15日(日)

【料金】¥6,000(税込み・別途サービス料13%)

【URL】<https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/daihanten/chinese.afternoontea/>

【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.)



&lt; Chinese Afternoon Tea～苺紅に染まる甘味な茶宴～&gt; イメージ

円台デザートプレートとお食事もお楽しみいただける  
中国料理ならではのボリューム感あふれるメニューをご用意

## 【前菜】

- ・ズワイ蟹と青パパイアのピンクソルト和え  
キャビアと共に

## 【3連プレート】

- ・鶏肉と陳皮の香料煮込み
- ・海老のマヨネーズ
- ・ソフトシェルクラブの麻辣塩炒め

## 【点心】

- ・花咲焼売・上海小籠包

## 【スープ】

- ・桜海老と海の幸のフカヒレスープ  
～海老香るオイルを浮かべて～

## 【円台】

- ・いちごとザクロの杏仁豆腐・いちごマカロン
- ・牛肉とりんごの炒め 中華風おやき
- ・オレンジとピスタチオのミニタルト
- ・季節のフルーツと赤ワインのジュレ
- ・国産いちご 練乳添え・山椒香るショコラテリーヌ
- ・いちごミルクココナッツ団子

## 【麺飯】

- ・蟹肉あんかけ炒飯 搾菜

## 【デザート】

- ・桜香るいちごと杏仁豆腐のムース

【飲み物】オプション 1ポット¥1,000

- ・選べる5種中国茶(ホットのみ)

※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。※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。※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。※写真はイメージです。※上記内容はリリース時点(12月24日)の情報です。

◎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