

2026 年 1 月

リニューアルしたバーで味わう、夜景とパフェの特別なひととき

ザ・プリンス パークタワー東京
**ピエール マルコリーニのオリジナルクーベルチュールを使ったパフェと
 東京タワーモチーフのパフェ**
2 つの贅沢パフェを期間限定で販売
【期 間】2026 年 2 月 1 日(日)～3 月 31 日(火)

ザ・プリンス パークタワー東京(所在地:東京都港区芝公園 4-8-1 総支配人:神田泰寿)は、東京タワーを臨み、眼前に夜景が広がるバー「Sky Bar & Dining Stellar Garden」にて、ベルギー王室御用達ショコラティエ ピエール マルコリーニのオリジナルクーベルチュールを使用したパフェと、東京のランドマークである東京タワーをモチーフにしたホテルオリジナルパフェの 2 種を 2026 年 2 月 1 日(日)から 3 月 31 日(火)まで期間限定で販売いたします。冬は空気が澄み、夜景が一年で最も美しく輝く季節。ショコラの香りや素材の重なりをゆっくり味わうパフェは、この季節ならではの澄みきった景色の中でこそ魅力が際立つ一品です。東京タワーの灯りを間近に感じながら過ごすひとときが、贅沢なスイーツ体験をより一層引き立てます。それぞれ異なる魅力を持つ 2 種のパフェと東京の夜景が響き合う、ここでしか味わえない特別なひとときをお楽しみください。



■Chocolate Strawberry Parfait／(写真右)

ピエール マルコリーニのオリジナルクーベルチュールを贅沢に使用した、濃厚で奥行きのある味わいが魅力のチョコレートパフェ。別添えのいちご入りシャンボールリキュールをかけることで、ベリーの華やかな香りとリキュールのコクが加わり、味わいは一転。デザートとしての甘美さに、おとなの余韻を添える“二度楽しめるパフェ”としてお楽しみいただけます。さらに、ピエール マルコリーニを象徴するハート型ショコラ「クール フランボワーズ」を添え、見た目にも華やかな仕上がりにしました。

■Sky Tower Parfait／(写真左)

東京タワーのシンボルカラーである“インターナショナルオレンジ”をまとった、東京タワーモチーフのパフェ。オレンジとルビーグレープフルーツの瑞々しさに、チーズクリームとバニラクリームのまろやかなコクを重ね、甘さと酸味が心地よく調和する味わいに仕上げました。さらに、芝大神宮が発表した 2026 年の強運色(ごうんカラー)「橙(だいだい)」を取り入れ、一年が実り多いものとなるよう、ささやかな願いを彩りに込めました。

Stellar Parfait Night 概要

【期間】2026 年 2 月 1 日(日)～3 月 31 日(火)

【時間】◆グラスシャンパン付き/3 部制でのご案内となります。

第 1 部/5:00P.M.～6:30P.M. 第 2 部/7:00P.M.～8:30P.M. 第 3 部/9:00P.M.～10:30P.M.

※前日までのご予約制※1日計 3 組(2名さま)限定※お席のご利用は 90 分制※東京タワービュー確約※L.O.時間終了 30 分前

◆当日オーダー/5:00P.M.～9:00P.M. (L.O. 8:30P.M.)※1 日限定各 5 食

【料金】「Sky Tower Parfait」 ¥3,330/グラスシャンパン付き ¥10,000

「Chocolate Strawberry Parfait」 ¥5,500/グラスシャンパン付き ¥12,000※別添えのリキュールにはアルコールを含みます。

【場所】Sky Bar & Dining Stellar Garden (33F)

【Web】<https://www.princehotels.co.jp/parktower/plan/stellargarden/winter2026>

【ご予約・お問合せ】レストラン予約係 TEL:03-5400-1170 (10:00A.M.～6:00P.M.)

※上記内容はリリース時点(1 月 5 日)の情報であり変更になる場合がございます。※レストランの料金には消費税が含まれております。別途サービス料 15%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。※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。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ

ザ・プリンス パークタワー東京 セールス&マーケティング/広報担当

TEL:03-5400-1180(直通) FAX:03-5400-1174

Seibu Group
 でかける人を、ほほえむ人へ。