

2026年2月

宮崎県産完熟マンゴー尽くしのアフタヌーンティー

ザ・プリンス パークタワー東京

初夏の訪れを告げる特別なひととき

宮崎県産完熟マンゴーを味わうアフタヌーンティーが登場

【期間】2026年5月1日(金)～6月30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、宮崎県産完熟マンゴー(以下、「宮崎完熟マンゴー」)をふんだんに使った「宮崎完熟マンゴーアフタヌーンティー」を2026年5月1日(金)から6月30日(火)まで提供いたします。

濃厚でとろけるような食感と、芳醇でフルーティーな香りが魅力の宮崎完熟マンゴーが最旬を迎えるこの季節。みずみずしく甘美な味わいを存分にご堪能いただけるスイーツと、初夏にぴったりの爽やかなセイボリーをご用意いたしました。ホテルのティーインストラクターがセレクトした宮崎県産の和紅茶をスイーツとセイボリーに取り入れ、今回限定の和紅茶もフリーフローでお楽しみいただけます。

メインプレートの「ザ・マンゴー」は、宮崎完熟マンゴーの濃厚な味わいをダイレクトに感じていただける一皿。サクサクのタルトに、カスタードクリームと生クリームの2層のクリームを重ね、こぼれ落ちそうなほど贅沢に宮崎完熟マンゴーをあしらいました。そのほか、宮崎完熟マンゴーと宮崎県産和紅茶「こうしゅん」のヴェリーヌ、宮崎完熟マンゴーのコンポートを包んだショコラムース、宮崎県産和紅茶「みなみさやか」を使用したティグレなど多彩なバリエーションをご用意。宮崎完熟マンゴーを主役に据えた一品から、和紅茶の豊かな風味を引き立てた一品まで、季節の恵みをさまざまな表情でお楽しみいただけます。セイボリーは、宮崎完熟マンゴーと宮崎県産つきみいくらを乗せたプリニや日向夏を食べた日向夏サーモンのサラダなど、初夏らしい清涼感あふれるメニューを提供いたします。

旬の宮崎完熟マンゴーと和紅茶が織りなす、この季節だけの特別なアフタヌーンティー。ぜひ優雅なティータイムをお過ごしください。



「宮崎完熟マンゴーアフタヌーンティー」



宮崎完熟マンゴーの味わいをお楽しみいただける「ザ・マンゴー」

宮崎完熟マンゴーアフタヌーンティー 概要

- 【期間】2026年5月1日(金)～6月30日(火) ※前日までのご予約制 ※フリーフロー付き
 【時間・料金】・12:00NOON～8:00P.M.(最終入店 6:00P.M.) 平日1名さま¥8,000 土休日1名さま¥8,500 ※3時間制
 ・レイトアフタヌーンティー 5:00P.M.～/6:00P.M.～ 平日1名さま¥7,500 ※タワービュー席確約、2時間制
 【場所】ロビーラウンジ(1F)
 【メニュー】◆ウェルカムドリンク マンゴー&シトラスミルク
 <スイーツ> ■ザ・マンゴー ■みやざきヴェリーヌ ■マンゴーショコラ ■ティグレマンゴー
 ■和紅茶のバイクドチーズケーキ ■スコーン(和紅茶・プレーン)
 <セイボリー> ■マンゴーのプリニ ■トルティーヤ ■日向夏サーモンのサラダ ■コーンスープ ※■印は宮崎完熟マンゴーを使用
 【Webサイト】https://www.princehotels.co.jp/parktower/plan/lobbyslounge/afternoontea_2026.5-6/
 【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(2月26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は
 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。