

2026年4月

～カラフルな紫陽花をスイーツで楽しむ～

東京プリンスホテル
梅雨の季節を優雅に彩る明るく華やかな
「窓辺の紫陽花アフタヌーンティー」
【期間】 2026年5月11日(月)～6月30日(火)

東京プリンスホテル(所在地:東京都港区芝公園 3-3-1 総支配人:布川史明)は、2026年5月11日(月)から6月30日(火)までの期間限定で、ティーサロン ピカケにて「窓辺の紫陽花アフタヌーンティー」を提供いたします。

ティーサロン ピカケでは大きな窓から見える西洋あじさいの一種、「ハイドランジア」を眺めながら紫陽花の庭園をイメージした色鮮やかなアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

アフタヌーンティースタンド一段目の「紫陽花モンブラン」は紫芋のモンブランに紫陽花を思わせるクリームをあしらい、ホワイトチョコレートで作った小さなカタツムリモチーフをのせました。梅雨の情景を思い浮かべる遊び心を添え、雨雫の波紋をした初夏を感じるゼリーとともに視覚と味覚の両方が楽しめる一皿となっております。二段目は雨雫に濡れた紫陽花を銀シュガーで表現した「紫陽花チョコマフィン」やブルーベリーのさわやかな酸味が広がる「ブルーベリータルト」など、紫陽花が咲き誇る景色を思わせる一皿です。三段目のセイボリーには花畑のように彩ったクリームチーズのオープンサンドやヴィシソワーズにスモークサーモンのクリスピーを散らし赤い紫陽花を表現したスープなど、味わいにアクセントを添えるメニューを取り揃えました。

雨音に包まれるような午後のひととき、窓辺から望む紫陽花とともに梅雨の彩りを映した紫陽花アフタヌーンティーでゆったりとしたひとときをお過ごしいただけます。



窓辺の紫陽花アフタヌーンティー



《窓から見える紫陽花》

見頃:5月下旬～6月

※年により若干の変動がございます。

「ハイドランジア」と呼ばれる

西洋あじさいの一種。

大ぶりで華やかな

手まり咲きの花が特徴です。

窓辺の紫陽花アフタヌーンティー 概要

- 【期 間】2026年5月11日(月)～6月30日(火)
 【場 所】ティーサロン ピカケ(1F)
 【時 間】2部制(11:30A.M.～2:30P.M./3:00P.M.～6:00P.M.)
 【料 金】1名さま ¥6,800

※各時間帯5組限定 ※最大3時間制 ※前日3:00P.M.までのご予約制 ※ドリンクラストオーダー終了時間30分前

【Webサイト】<https://www.princehotels.co.jp/tokyo/plan/pikake/afternoontea.ajisai2026>

【お問合せ】レストラン予約 TEL:03-3432-1140 (10:00A.M.～5:00P.M.)

©本件に関する報道各位からのお問合せは
 東京プリンスホテル マーケティング/広報担当
 TEL: 03-3432-1118(直通) FAX: 03-3434-5551

Seibu Group
 でかける人を、ほほえむ人へ。

メニュー

<スイーツ上段>

☀️紫陽花パンナコッタ ①

なめらかなパンナコッタの上には、いちごとパタフライピー、ブルーキュラソーを使った3色の紫陽花をイメージしたゼリーを重ねました。

☀️波紋ゼリー ②

水面に広がる波紋をイメージしたゼリーです。

☀️ブルーベリーレアチーズ ③

シュクレ生地にレアチーズムースを重ね、センターにはブルーベリーのコンフィチュールを忍ばせました。表面は紫色のつややかなグラサージュで包み込んだ華やかなムースに仕上げております。

☀️紫陽花モンブラン ④

濃厚な紫芋のモンブランに流れるような紫陽花を思わせるクリームをあしらひ、ポイントにホワイトチョコレートのカタツムリモチーフを添えた遊び心あふれる一品です。



<スイーツ中段>

☀️紫陽花マカロン ⑤

ブルーベリーとバニラのマカロンでカシスとマスカルポーネのクリームをサンド、表面には紫陽花が描かれた華やかでかわいらしいマカロンです。

☀️ブルーベリータルト ⑥

タルト生地にカシスの酸味が効いたなめらかなクリームパティシエールを絞り、みずみずしいブルーベリーを飾った甘酸っぱいクリームが特徴のタルトです。

☀️雨粒レモンゼリー ⑦

レモンのさわやかな酸味を感じられるゼリーをきらめく雨粒のように仕立てました。

☀️紫陽花チョコマフィン ⑧

チョコレートマフィンに色とりどりの紫陽花を思わせるクリームを咲かせ、雨に濡れ輝くあじさいを銀シュガーで表現しました。



<セイボリー下段>

☀️ヴィシソワーズ ⑨

スモークサーモンのクリスピーを濃厚なヴィシソワーズの上に散らし、まるで赤い紫陽花のよう。

☀️生春巻き ⑩

シャキシャキな食感が際立つ赤キャベツとピーツ、サラダ菜をマリネ。バジルチキンとともに生春巻きで包みました。

☀️クリームチーズのオープンサンド ⑪

オープンサンドを花畑のように仕上げました。きゅうりで作った蝶に注目です。

☀️スコーン2種(プレーン、ブルーベリー) ⑫

アフタヌーンティーに欠かせないスコーンにはお好みでクロテッドクリームやブルーベリージャムをつけてお楽しみいただけます。

※別皿にて提供



<ドリンク>

☀️紫陽花マジックレモネード ⑬

青紫と黄色の2層のカラーが美しいあじさいをイメージしたレモネード。混ぜることでピンク色に変化する遊び心あふれるノンアルコールドリンクです。爽やかなレモンの酸味とともに、初夏のひとときを演出します。

※料金には消費税が含まれております。別途、会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。※仕入状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※当社のレストラン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。※写真はイメージです。※上記内容はリリース時点(4月2日)の情報であり、変更になる場合がございます。

