

2026年4月

心弾む、新しい季節をHAVE FUN!

品川プリンスホテル

新緑ときめく×中国料理

「Chinese Afternoon Tea～翡翠色にときめくご褒美時間～」を販売

【期間】2026年4月20日(月)～6月21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4月20日(月)から6月21日(日)までの期間限定で、「Chinese Afternoon Tea～翡翠色にときめくご褒美時間～」を販売いたします。

昨今、新たな「進化系」として定着しつつある「チャイニーズアフタヌーンティー」。新緑の季節を思わせるカラーからインスピレーションを得た食材に、ホテル料理人独自の発想や現代的なアレンジを加え、伝統的な中国料理の枠にとらわれない、季節感あふれる特別なティータイムを創り上げました。

魚介の旨みあふれる「ズワイ蟹の紹興酒漬け」や「海の幸と翡翠麺のやきそば」、「中華風アボカドバーガー」などのセイボリーをはじめ、スイーツにはノンアルコールでありながらカクテルのような味わいが特徴の「キウイのモクテル モヒート」や、抹茶餡を包んだ「胡麻団子」など、お食事としても満足いただけるメニューとなっております。

本年3月28日にグランドオープン、そしてまちびらきを迎えた「TAKANAWA GATEWAY CITY」及び「OIMACHI TRACKS」を含む広域品川圏。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この地で、ホテルコンセプト「FUN! Goes On」を体現した食体験を通じ、未来へと歩む街と響き合うひとときをお届けいたします。

「Chinese Afternoon Tea～翡翠色にときめくご褒美時間～」概要

【場所】中国料理 品川大飯店(メインタワー 4F)

【期間】2026年4月20日(月)～6月21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.)



＜Chinese Afternoon Tea～翡翠色にときめくご褒美時間～＞イメージ

【飲み物】オプション 1ポット¥1,000より(税込み・別途サービス料13%)

・選べる中国茶 7種(ホットのみ)

●白龍珠 ●白牡丹

●仙女人花 ●仙桃茉莉花茶 ●凍頂烏龍茶 ●プーアル茶 ●荔枝紅茶

【前菜】

・ズワイ蟹の紹興酒漬け

【3連プレート】

・肉団子の熟成黒酢ソース

・烏賊の大葉炒め

・海老のマヨネーズソース 彩りサラダ仕立て

【点心】

・小籠包・翡翠蒸し餃子・ふかひれ餃子

【スープ】

・ふかひれ入りコーンスープ

【円台】

・抹茶餡の胡麻団子/ピスタチオクッキーサンド

・タピオカ抹茶ミルク

・メロンの杏仁豆腐

・洋ナシとココナッツのタルト マンゴーソース

・キウイのモクテル モヒート

・中華風アボカドバーガー XO 醬ソース

【麺飯】

・海の幸と翡翠麺の焼きそば 柚子の香り

【デザート】

・エメラルドをイメージしたミニパフェ

※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(4月2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