

2026年3月

パティシエの感性が華開く、一口で虜になる「抹茶アフタヌーンティーセット」

## 川越プリンスホテル

賑やかな小江戸道を抜け、京都の静寂へ。  
160年の歴史を紡ぐ「祇園辻利」と出会う、至福のティータイムを提供

【期間】2026年5月7日(木)～6月30日(火)

川越プリンスホテル(所在地:埼玉県川越市新富町 1-22、総支配人:三宅康晴)は、「ロビーラウンジ」(1F)にて、萬延元年(1860年)創業、京都・祇園の地で伝統を守り続け、茶の心を伝えてきた「祇園辻利」の抹茶を使用したアフタヌーンティーセット【抹茶アフタヌーンティーセット～祇園辻利コラボレーション～】を2026年5月7日(木)から6月30日(火)まで販売いたします。

川越プリンスホテルでは「祇園辻利」の抹茶を使用したアフタヌーンティーセットは**初開催**となります。本商品は、時代を超えて愛される「本物」の味わいを、落ち着いた空間で心ゆくまで味わっていただきたいという想いから企画いたしました。今回のアフタヌーンティーセットでは、抹茶本来の豊かな香りや苦味、旨味を様々な形でお楽しみいただけるよう、味わい、食感、彩りのバランスにこだわり丁寧に仕上げました。伝統ある抹茶とホテルならではの洗練された技術が融合した、ここでしか味わうことのできない特別なティータイムをご提供いたします。

メニューには、祇園辻利の抹茶本来の鮮やかな翠色が目を引く「抹茶あずきパフェ」や、祇園辻利の良質な抹茶が持つ力強くも上品な苦味を活かした「抹茶モロロー」などのスイーツのほか、抹茶のニョッキと濃厚な豆乳ソースが絡み合う一品や、抹茶ホワイトチョコを合わせた独創的なパテなどが並びます。京都・祇園で守り抜かれてきた本物の抹茶の魅力を、ホテルのパティシエの技法で繊細な香りと色調を最大限に引き出したスイーツとセイボリーは五感を研ぎ澄まし、心と身体を心地よく調律していきます。

川越プリンスホテルは、選びぬかれた抹茶が彩るアフタヌーンティーセットで、心ほどける優雅なひとときをお届けいたします。



「抹茶アフタヌーンティーセット～祇園辻利コラボレーション～」イメージ

※上記内容はリリース時点(3月31日)の情報であり変更になる場合もございます。※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

川越プリンスホテル セールス&amp;マーケティング/広報担当

TEL:049-227-1113(マーケティング) FAX:049-227-1110(代表)

<https://www.princehotels.co.jp/kawagoe/>

## 「抹茶アフタヌーンティーセット～祇園辻利コラボレーション～」3つのポイント

### ■【視覚と味覚で浸る、翠色のグラデーション】

祇園辻利の抹茶本来の鮮やかな翠色だけで仕上げた「抹茶あずきパフェ」のグラデーション。パティシエが繊細に仕立てた一品一品が、運ばれてきた瞬間から心華やぐひとときを演出します。

### ■【渋みを活かす味的设计】

「祇園辻利」の良質な抹茶が持つ、力強くも上品な渋みを活かしながら、濃厚なホワイトチョコレートやコクのある生クリームを合わせることで、渋みがスツと「旨み」へと変わる配合に調整し、最後の一口まで心地よい余韻が続きます。

### ■【二つの歴史が交差する、独創的なセイボリー】

抹茶入りホワイトチョコを合わせたパテや、抹茶のニョッキに濃厚な豆乳ソースを絡めた一品など、ホテルシェフならではの感性で、これまでにない抹茶との出会いと驚きをご提供いたします。

## 「抹茶アフタヌーンティーセット～祇園辻利コラボレーション～」概要

【期 間】 2026年5月7日(木)～6月30日(火)

【提供場所/時間】 ロビーラウンジ

1部: 11:00A.M.～1:00P.M. / 2部: 1:30P.M.～3:30P.M.

※前日 12:00NOON までの予約制。 ※120分制。

【料 金】 1名さま ¥6,500

【お問合せ・ご予約】

ロビーラウンジ TEL:049-227-1111 (11:00A.M.～6:00P.M.)



「抹茶アフタヌーンティーセット～祇園辻利コラボレーション～」イメージ

### 【メニュー内容】

#### ◆スイーツ◆

抹茶あずきパフェ/抹茶モロロー/抹茶モンブラン  
抹茶ムース/抹茶チョコがけいちご/抹茶白玉パフェ  
抹茶クリームのピスタチオマカロン  
スコーン2種(抹茶・プレーン)

#### ◆セイボリー◆

いちごのガスパチョ/抹茶チョコをまとったパテ  
抹茶のニョッキ 豆乳ソース 出汁のジュレ添え  
ワカモレのタパス 抹茶の香り

#### ◆ドリンク◆

ダーズリン/ アッサム/ アールグレイ/ フレーバリーティー  
緑茶/ ほうじ茶/ブレンドコーヒー/ カフェラテ/ ソフトドリンクなど

## 「協力企業：株式会社 祇園辻利について」



祇園辻利

### 祇園辻利

祇園辻利の歴史は、1860年(萬延元年)。屋号を初代・辻利右衛門の名より「辻利」とし、山城国宇治村(現・京都府宇治市)にて宇治茶の製造と販売を開業したことに始まります。のちに京都・祇園を礎とすることから「祇園辻利」と改名いたしました。

また、時代に合わせ日本茶の旨みを追求する祇園辻利は、1978年に日本茶専門茶寮「茶寮都路里」をオープン。

良質な抹茶を贅沢に使ったスイーツを開発・提供しています。

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料(13%)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。

※上記内容はリリース時点(3月31日)の情報であり変更になる場合もございます。※写真はイメージです