

2026年4月

一日を締めくくる、FUNで至福の時間を

品川プリンスホテル

夜景とともに味わう“大人のご褒美”  
『メパフェ～甘美な余韻のご褒美～』を販売

【期間】2026年5月1日(金)～8月31日(月)

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、メインタワー最上階からの絶景を望む「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」にて、2026年5月1日(金)から8月31日(月)までの期間限定で『メパフェ～甘美な余韻のご褒美～』を販売いたします。

近年、一日を締めくくる“メパフェ”という新たな食文化が広がりを見せている背景から、当ホテル最上階からの絶景とともに夕暮れより楽しめるナイトデザートとして「翠緑の抹茶パフェ」と「月影の柑橘パフェ」、2種の上質な味わいをご用意いたしました。

「翠緑の抹茶パフェ」は、健康志向や日本文化への関心の高まりを背景に、国内外で人気を集める抹茶を贅沢に使用。その奥深い魅力を一杯に凝縮し、初夏から真夏にかけての緑濃い庭園を思わせる鮮やかなグラデーションとまろやかな旨みが広がります。また、月光が静かに降り注ぐ情景を映した「月影の柑橘パフェ」は、瑞々しい柑橘の爽やかさと繊細な酸味が重なり合い、夏の夜にふさわしい、気品ある余韻へと誘います。

「TAKANAWA GATEWAY CITY」のグランドオープン及び「OIMACHI TRACKS」のまちびらきに伴い、日本の玄関口としてさらなる進化を遂げる広域品川圏。当ホテルもまた、ホテルコンセプト「FUN! Goes On」を体現した食体験を通して、街の進化と調和する滞在価値をお届けいたします。

## 『メパフェ～甘美な余韻のご褒美～』概要・メニュー

【期間】2026年5月1日(金)～8月31日(月)

【店舗】DINING &amp; BAR TABLE 9 TOKYO (メインタワー 39F)

【提供時間】平日 4:00P.M.～1:00A.M.(FOOD L.O. 11:30P.M.) ※土休日は 11:00P.M.まで(FOOD L.O. 10:00P.M.)

【料金】各 ¥2,800(税込み・別途サービス料 13%)

【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.)

【URL】[https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/table9tokyo/parfait\\_2025/](https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/table9tokyo/parfait_2025/)

## 〈翠緑の抹茶パフェ〉



濃厚でなめらかな宇治抹茶クリームに、レモンジュレとソルベの爽やかな酸味を重ね、間にはもっちりとした抹茶わらび餅を忍ばせました。グラスの底に仕込んだサクサクのフィランティーヌが、最後のひと口に塩味と食感の余韻を添え、奥深い味わいをお楽しみいただけます。

## 〈月影の柑橘パフェ〉



色鮮やかな層は、パティシエの巧みな表現で、柑橘をクリームやソース、アイスへと多彩に変化させ、相性のよいホワイトチョコレートと重ね合わせています。トップに飾られたタピオカ粉のチュイルが繊細な食感にアクセントを添え、上品な華やかさを演出します。

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時に13%のサービス料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、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料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がございます。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16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