

ライチとバナナのアイスなど植物由来の食材でアレンジするパティシエこだわりのスイーツ

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

トロピカルフルーツやプラントベースの食材で自然の恵みを味わう

夏の涼パフェ Tropical Mango Parfait を販売

期 間：2026年7月1日(水)～8月31日(月)

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町(所在地:東京都千代田区紀尾井町1-2 総支配人:芝田尚子)は、夏のプラントベースパフェ「Tropical Mango Parfait」を2026年7月1日(水)から8月31日(月)まで販売いたします。

当ホテルは、“Connect to your future”をテーマに持続可能な未来につなげる地球にやさしいホテルを目指しております。プラントベースの食材と自然の恵みで育つフルーツをグラスにデザインした「Tropical Mango Parfait」は、売り上げの一部を自然と人が共に生きる社会の実現を目指す「公益財団法人日本自然保護協会(*1)」に寄付いたします。

グラスにはマンゴーのジュレにラズベリーとクランベリー、豆乳ベースのココナッツミルク入りホイップ、ラズベリークリーム、米粉のクランブル、豆乳のホイップにオレンジピューレを加えたものを重ね、その上にマンゴーやパイナップル、ライチとバナナのアイスを乗せフルーティーな味わいに仕上げます。トップには、米粉で作るバナナパウンドケーキの上にマンゴーを丁寧に並べ、パインチップをデコレーションしました。ココナッツミルクとスパイシーマンゴーソースで味わいを変えながらお楽しみいただけます。

トロピカルフルーツをベースに素材そのものの味わいを活かしたプラントベースのパフェ。暑い夏でもホテルで涼みながら地上約180mから望める美しい絶景と共にお楽しみいただけるスイーツとしておすすめいたします。

Tropical Mango Parfait

レストラン: All-Day Dining OASIS GARDEN (36F)

時 間: 3:30P.M.～8:00P.M. (L.O.7:30P.M.)

料 金: ¥3,500 ドリンクセット¥4,500

お問合せ: TEL:03-3234-1136 (10:00A.M.～7:00P.M.)



*1 公益財団法人日本自然保護協会

「自然のちからで、明日をひらく。」という活動メッセージを掲げ、人と自然がともに生き、赤ちゃんからお年寄りまで美しく豊かな自然に囲まれ、笑顔で生活できる社会を目指して活動している NGO です。

※料金には、消費税が含まれております。(サービス料別途 15%) ※画像はイメージです。※上記内容は、リリース時点(5月11日)の情報であり、営業時間や仕入れ状況により、変更がある場合がございます。最新の情報はホテルのホームページをご覧ください。※当社のレストランなど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。なお、本プランについては、使用食材の都合上、小麦は対応いたしかねますのでご了承ください。

©本件に関する報道各位からのお問合せは

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 セールス&マーケティング

TEL: 03-3234-1191(直通) FAX: 03-3234-1179

URL: <https://www.princehotels.co.jp/kioicho/>