

2026年5月

—Summer Fun &amp; Chill—

品川プリンスホテル

“ひんやり”澄み渡る、夏の果実の贈り物  
『桃とレモンがきらめくサマーアフタヌーンティー』を販売

【期間】2026年7月1日(水)～9月15日(火)

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7月1日(水)～9月15日(火)までの期間限定で『桃とレモンがきらめくサマーアフタヌーンティー』を販売いたします。

年々厳しさを増す夏の暑さのなかで涼やかなティータイムをお届けするため、夏を代表するフルーツである桃のみずみずしく上品な甘みと、爽やかな酸味が広がるレモンを主役に、見た目にも清涼感あふれるスイーツとセイボリーをご用意いたしました。

当レストランのアフタヌーンティーの始まりを彩るのは、レモンのクランブルをアクセントに加えた桃と生ハムや、レモンジュレを添えてサーモンの旨みを引き立たせたミキユイなどの季節感あふれるセイボリー。そして、桃のなめらか口どけと、レモンの清々しい風味が、心地よく重なり合うバラエティ豊かなデザートが続きます。

パティシエの感性が光るグランデセールでは、桃の瑞々しさとレモンの軽やかな香りを繊細に織り込んだ一皿をご提供。コース仕立てならではの演出とともに、視界に広がる夏空を眺めながら、心ほどける涼やかなひとときをお過ごしいただけます。

「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、季節の食材が織りなす豊かな食体験を通して、街の進化と響き合う新たな価値をお届けいたします。

## 『桃とレモンがきらめくサマーアフタヌーンティー』概要

【期 間】2026年7月1日(水)～9月15日(火)

【場 所】レストラン「DINING &amp; BAR TABLE 9 TOKYO」(メインタワー 39F)

【料 金】¥7,200(グランデセール シグネチャー) / ¥8,700(グランデセール ラグジュアリー)

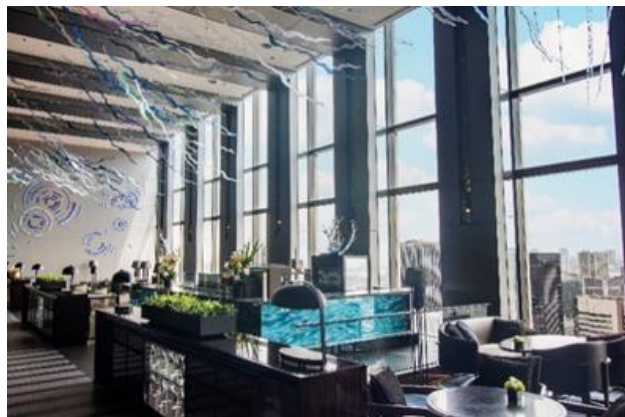
※税込み・別途サービス料13%

【U R L】[https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/table9tokyo/sweetscourse\\_2026\\_peach&lemon/](https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/table9tokyo/sweetscourse_2026_peach&lemon/)

【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.)



桃とレモンがきらめくサマーアフタヌーンティー メニュー



DINING &amp; BAR TABLE 9 TOKYO 内観

◎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

## 『桃とレモンがきらめくサマーアフタヌーンティー』メニュー

グランデセール ※3品より1品をお選びいただけます

### ◆シグネチャー◆

#### 【桃のパフェ PEACH PEACH PEACH!!!】

旬の桃を存分に味わえる、夏のジューシーなパフェ。濃厚な桃とヨーグルトの軽やかな酸味が溶け合うシャランティに、甘みが引き立つコンポートとソルベを重ねて、どこから食べても桃の風味が溢れる、まさに“桃づくし”の一品です。



#### 【PEACH LEMON TEA】

お皿の上で完成する、食べる「ピーチレモンティー」。鮮やかな桃のスープに、爽やかなレモンのムースと、香り高いアールグレイのアイスを合わせました。すべてを一緒に口に含んだ瞬間、フレーバーティーを味わっているかのような華やかな香りが広がります。



### ◆ラグジュアリー◆



#### 【SUMMER GARDEN】 ※事前予約制

ガラスのプレートを彩る、華やかなデザートリス。主役の桃をなめらかなムース、ひんやりとしたソルベ、そして食感豊かなコンポートに仕立てました。レモンの爽やかな酸味を、ヴェルヴェーヌのハーブの香りがエレガントにまとめ上げます。幻想的なドライアイスが運ぶ涼やかな演出とともに、至福のひとつときを。

### TABLE 9 TOKYO 厳選シーズナルティー など各種 (フリーフロー)

季節のフレーバーやハーブ、香り・味わい・色味を重視し、提供するスイーツとの相性を考えて厳選しております。紅茶の香りとともに美味しく味わっていただき、リラックスした時間をお過ごしいただけます。



#### 【マンゴードリーム】

セイロンティーがベースの茶葉にトロピカルフルーツのマンゴーが香るブレンドティー。

#### 【クランベリー&レモン】

クランベリーとレモンの香りのフルーツティー。芳醇な果実をバランスよくブレンドした特別な味わいです。

#### ウェルカムドリンク

・夏の紫涼 -Violet Breeze-

#### セイボリー

- ・桃と生ハム レモンのクランブルのアクセント
- ・サーモンのミキユイ レモンジュレを添えて
- ・トウモロコシのムースと桃のアンサンブル
- ・レモン風味の白身魚のエスカベッシュ
- ・ピスタチオを纏ったレモン風味のフルムダンヴェール

#### ミニハンバーガー

・レモンチーズのミニバーガー

#### バラエティデザート

- ・桃のパンナコッタ
- ・レモンタルト
- ・桃のムース
- ・レモンロール

#### パティシエからのおくりもの

- ・フィヤンティーヌホワイトチョコ掛け レモン風味
- ・パート・ド・フリユイ ・ミニエクレア

※写真はイメージです。※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。  
 ※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。※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。※上記内容はリリース時点(5月13日)の情報です。