

湖畔のきらめきとともに、桃がやさしく香る夏のご褒美時間

2026年5月

びわ湖大津プリンスホテル
桃が主役の優雅なティータイムを湖畔で楽しむ
「Peach Afternoon Tea ～桃香る夏のひととき～」を販売
【期間】2026年7月1日(水)～8月31日(月)

びわ湖大津プリンスホテル(所在地:滋賀県大津市におの浜 4-7-7、総支配人:中山 隆之)は、2026年7月1日(水)から8月31日(月)まで、「Peach Afternoon Tea ～桃香る夏のひととき～」を販売いたします。びわ湖を望むロビーラウンジ ポート ニオ(1F)にて、旬を迎える瑞々しい桃を主役にした、夏限定のアフタヌーンティーをご用意いたしました。滋賀県産の牛乳や蜂蜜、和紅茶など、地元の素材を取り入れながら、桃のやさしい甘みと芳醇な香りを引き立てたスイーツとセイボリーをお楽しみいただけます。本アフタヌーンティーを手がけたのは、第35回プリンスホテル料理コンクール製菓部門にて優勝を果たしたパティシエ藤野。繊細な感性と技術を生かし、桃の美しさのみずみずしさを一品一品に表現しました。中でも、本物の桃を思わせる愛らしいフォルムの“まるでピーチ”は、本アフタヌーンティーを象徴するスイーツです。また、イングリッシュスコーンと桃とクランベリーのスコーンには、地産地消にこだわるロビーラウンジがおすすめする安土養蜂園の蜂蜜とクロテッドクリームをご用意。白桃とグアバのジャムとともに、味わいの広がりをお楽しみいただけます。湖畔の穏やかな景色とともに、心ほどけるひとときをお楽しみください。

「Peach Afternoon Tea ～桃香る夏のひととき～」 概要

- 【期 間】2026年7月1日(水)～8月31日(月) ※除外日:8月6日(木)
 【会 場】ロビーラウンジ ポート ニオ(1F)
 【時 間】10:00A.M.～6:00P.M.(ラストオーダー 5:30P.M.)
 【料 金】1名さま ¥5,000
 【U R L】<https://www.princehotels.co.jp/otsu/plan/portnio/menu/peachafternoon>
 【お客さまからのご予約・お問合せ】びわ湖大津プリンスホテル TEL:077-521-1111(代表)



アフタヌーンティー イメージ

プロフィール

パティシエ 藤野 可蓮

2021年株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド入社。入社後はびわ湖大津プリンスホテル「料飲部門(製菓・製パン)」で製菓を担当。日々レストランや宴会で提供するデザートの製造を担当するとともに、アフタヌーンティーをはじめとした新商品の企画・開発にも携わり、地元食材を積極的に取り入れた商品開発を通じて、地域の魅力を発信するパティシエ。

第35回プリンスホテル料理コンクール製菓部門において優勝。



◎報道各位からのお問合せ、ご取材希望は下記にご連絡をお願いいたします。
 びわ湖大津プリンスホテル セールス&マーケティング部門
 TEL:077-521-2933 Email: spw-otu-pln@seibugroup.jp



アフタヌーンティー イメージ

<MENU>

【ウェルカムドリンク】

- ・ピーチフィズ

【上段】

- ・まるでピーチ
- ・滋賀県産の牛乳を使用したパンナコッタとピーチジュレ
- ・フレーズボンボンショコラ
- ・桃とクリームチーズのムース
- ・ソレイユ・ベッシュ

【中段】

- ・ピーチマカロン
- ・白桃羊羹
- ・滋賀県産和紅茶のマドレーヌと白桃クリーム
- ・プチ大福
- ・季節のフルーツ

【下段】

- ・桃とクリームチーズの生ハムロール
- ・海老と帆立と和風ジュレ
- ・スモークサーモンのサンドウィッチ
- ・桃とじゃが芋の冷製スープ
- ・イングリッシュスコーン
- ・桃とクランベリースコーン
- ・安土養蜂園の蜂蜜とクロテッドクリーム
- ・白桃とグアバのジャム



ロビーラウンジ ポート ニオ(1F) イメージ

※料金には、消費税・サービス料が含まれております。

※仕入れの状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

※上記内容はリリース時点(2026年5月時点)の情報であり変更になる場合がございます。

※当社のレストラン、宴会場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。

※営業形態の変更および営業休止となる場合もございます。ご来館の際は、事前にWebサイトにてご確認ください。

※写真はすべてイメージです。