

2026年5月

カラフルなインテリアやアートに囲まれた癒し空間で堪能するアフタヌーンティー

東京ベイ潮見プリンスホテル

八ヶ岳天然氷の抹茶かき氷と“スワイシー”な夏スイーツが彩る
「抹茶かき氷のアフタヌーンティー ～Matcha×Summer Fruits Escape～」を販売
【期間】2026年7月1日(水)～8月31日(月)

東京ベイ潮見プリンスホテル(所在地:東京都江東区潮見 2-8-16 総支配人:矢野 善大)は、レストラン「Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi」にて、「抹茶かき氷のアフタヌーンティー ～Matcha×Summer Fruits Escape～」を2026年7月1日(水)から8月31日(月)まで販売いたします。



春よりご好評をいただいている「抹茶アフタヌーンティー」が、涼やかな“抹茶かき氷”を主役とした夏ならではのメニューとして登場します。今回のテーマは、“江戸(昔)×TOKYO(今)”。江戸時代に広く親しまれ、受け継がれてきた「抹茶」をはじめとした和の食材と、現代の TOKYO トレンドを融合させ、新たなスタイルへと進化したアフタヌーンティーをご提供いたします。

スペシャルティは「抹茶とメロンの“Swicy”かき氷」。八ヶ岳南麓・名水の里の希少な天然氷を使用した、ふわりと口どけるかき氷をベースに、メロンを中心としたサマーフルーツと抹茶が奏でるマリアージュをご堪能ください。かき氷の中には、和の食材“大葉”を使用したジュレや、ハーブでマリネしたフレッシュメロンを重ね、仕上げに抹茶クリームをたっぷりかけ、抹茶の芳醇な香りとみずみずしい果実感が調和する、奥行きのある味わいに。

さらに、かき氷とともに提供する“ごろっとマンゴーソース”は、マンゴーピューレとホワイトチョコレートソースにマンゴーの果肉を贅沢に加え、ココナッツソースを重ねて仕上げました。かき氷を食べ進めながらソースをかけることで味の変化が生まれ、最後の一口まで多彩な味わいをご体感いただけます。

スイーツは、抹茶の芳醇な風味を主役にした品々とマンゴーやメロンなどのサマーフルーツをふんだんに使用した全6種をご用意。抹茶や果実に、ハーブや和の柑橘の香りを掛け合わせることで、どこか懐かしさを感じながらも、刺激的な新しさや味わいをお楽しみいただけます。セイボリーは、スパイスや塩味のアクセントを効かせた全3種をラインアップ。かき氷やスイーツの甘みを引き立てながら味わいに心地よい広がりを生み出します。

また、ウェルカムドリンクの「抹茶と柑橘のソーダ」は、レモンの爽やかな酸味と抹茶のほろ苦さが調和したスパークリングドリンク。夏のアフタヌーンティーの幕開けを華やかに彩ります。

開放的なレストランで、和の伝統と現代的感性が織りなす、この夏だけの涼やかなひとときをお楽しみください。

※Swicy(スワイシー)とは、「Sweet+Spicy=Swicy」。甘みとスパイス感を掛け合わせた味わいを楽しむスタイル

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
東京ベイ潮見プリンスホテル マーケティング/広報担当
TEL:03-6666-5360 FAX:03-6666-5323


でかける人を、ほほえむ人へ。

抹茶アフタヌーンティー 概要

「抹茶かき氷のアフタヌーンティー ～Matcha×Summer Fruits Escape～」

【期間】2026年7月1日(水)～8月31日(月)

【時間】12:30P.M.～4:30P.M.(最終入店 2:30P.M.)

※120分制 /ドリンク 90分 L.O.

※2日前 5:00P.M.までの完全予約制

【料金】1名さま ¥6,500～

※税込み¥5,000以上の利用で3時間駐車無料

【場所】レストラン Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi (1F)

【ご予約・お問合せ】

レストラン予約係 TEL: 03-6666-5218 (10:00A.M.～6:00P.M.)



抹茶かき氷のアフタヌーンティー イメージ

スペシャルティ

■抹茶とメロンの“Swicy”かき氷 ごろっとマンゴーソースを添えて

山梨県・八ヶ岳南麓の名水の里で作られた希少な天然氷を使用した、ふわふわ食感の抹茶かき氷。

かき氷には、抹茶とメロンのシロップをベースに、和の食材“大葉”を使用したメロンジュレや、すだち・塩・ディールでマリネしたフレッシュメロンを重ねました。さらに、とろりとした食感の抹茶クリームをたっぷりとかけ、抹茶パウダーとメロン、金箔を添えることで、華やかな見た目に仕上げています。別添えのソースには、フレッシュマンゴーの果肉を贅沢に使用。隠し味にピンクペッパーを加えることで、甘みの中に爽やかなスパイスのアクセントを添え、味わいの変化も楽しめる夏限定の“スイシー”な一品に仕上げました。

※山梨県八ヶ岳南麓名水の里で作られた天然氷が無くなり次第、天然水のかき氷での提供となります。



抹茶とメロンの“Swicy”かき氷 イメージ



果肉がたっぷり入ったマンゴーソース イメージ

スイーツ【全6種】

■赤肉メロンのムース

フロマージュムースに赤肉メロンムースと赤肉メロンジャムを重ね、メロンの芳醇な甘みを楽しめるひと品

■ティラミス抹茶どら焼き

ふんわりとした抹茶どら焼きにティラミスクリームと抹茶ソースを重ね、和と洋のコクが調和した味わい

■柚子香る抹茶ムースタルト

柚子ガナッシュを詰めたタルトに抹茶ムースを重ね、お花のデコレーションで華やかに仕上げました

■かのこ豆スコーン

プレーンスコーンにかのこ豆を練り込み、サクッとこんがり焼き上げました

(クロテッドクリーム・あんこ付き)

■抹茶もちドーナツ

抹茶とお餅を使用した、もちり食感の“和ドーナツ”。

デュカスパイスをアクセントに効かせて

■フレッシュマンゴープリン

ココナツ香るマンゴープリンにフレッシュマンゴーを添え、マンゴーの濃厚な

甘みをお楽しみいただける華やかなグラスデザート



スイーツ イメージ

セイボリー【全3種】

■枝豆の冷製ポタージュとトマトジュレのパリソワール

枝豆のやさしい甘みと貝の出汁を合わせた冷製ポタージュとトマトジュレを重ねた、涼やかな見た目と軽やかな口当たりの冷製スープ

■生ハムとセルバチコをのせたケーキサレ

ハチミツのやさしい甘みとスパイスの香りを効かせたケーキサレに、生ハムのほどよい塩味とセルバチコのほろ苦さを合わせ、サワークリームのコクを添えました

■燻製香るスモークサーモンのグリーンタコス

スモークサーモンにグリーントマトのピクルスの爽やかな酸味とシャインマスカットの甘みを合わせ、ケイジャンスパイスの香りをアクセントに仕上げました



セイボリー イメージ

ウェルカムドリンク

■抹茶と柑橘のソーダ

レモンの爽やかな酸味と抹茶のほろ苦さが調和したスパークリングドリンク。きめ細かな炭酸が心地よく広がり、すっきりとしたのど越しとともに、夏らしい清涼感をお楽しみいただけます。



抹茶と柑橘のソーダ イメージ

ドリンク【全20種】

アフタヌーンティーにてご提供する紅茶は、英国発「Brew Tea Co.」の茶葉を使用し、コーヒーや抹茶ラテなど、全20種のドリンクをフリーフローでお楽しみいただけます。

■Tea

- ・アッサム
- ・ダーズリン
- ・アールグレイ
- ・グリーンティー
- ・モロッカンミント
- ・チャイ
- ・ロイヤルミルクティー
- ・イングリッシュブレックファースト
- ・デカフェ セイロン
- ・デカフェ アールグレイ
- ・レモン&ジンジャー (★)
- ・アップル&ブラックベリー (★)

(★)ノンカフェイン

■Seasonal Selection Tea

- ・レモン ブレックファースト
- ・ピーチ&オレンジ(水出しアイスティー)
- ・エルダーフラワー&ローズ(水出しアイスティー)

■Coffee

- ・コーヒー
- ・カフェラテ
- ・カプチーノ
- ・エスプレッソ

■Matcha Special

- ・抹茶ラテ



「Brew Tea Co.」の紅茶 イメージ

「Brew Tea Co.」とは

2012年に英国リバプールでスタートした Brew Tea Company (ブリューティーカンパニー)。Brew Tea Co.では「本当に美味しいティーを届けたい」との思いに忠実に、テイステイング、ブレンド、パッキング、ティーバッグのバッグ作製まで行います。Brewには「ティーを淹れる」というプロセスだけでなく、温かさや居心地の良さといった「人と人との繋がり」という意味も込められています。



東京ベイ潮見プリンスホテルについて

JR 東京駅・舞浜駅から 3 駅、潮見駅から徒歩 1 分の好立地にあり、東京観光やテーマパークへのアクセスが便利なアーバンホテル。

‘旅’をテーマに、江戸文化にインスパイアされたモダンアートとデザインが館内を彩り、今昔が融合したユニークな魅力が、訪れる人々の感性を刺激します。

大浴場や本格的なサウナを完備し、機能美が調和した落ち着いた客室で
利便性と快適さを兼ね備えた、心地よい非日常をお楽しみいただけます。

HP: <https://www.princehotels.co.jp/shiomi/>



Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi について



豊かな緑と陽光が差し込み、穏やかで開放的なレストラン「Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi」は、和洋多彩な朝食、季節のアフタヌーンティーやスイーツに加え、ディナーでは四季折々の国産食材とフランス料理の技法を融合させた“ジャパニーズフレンチ”をご提供。また、オリジナルカクテルや厳選ワインも充実しています。バーカウンターやプライベート感のある個室も完備し、ご家族との食事、記念日、カジュアルなシーンまで洗練されたひとときを演出します。

HP: https://www.princehotels.co.jp/shiomi/restaurant/tide_table_shiomi/

※写真はイメージです。

※上記内容は、リリース時点(2026年5月19日)の情報であり、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。

※レストランの料金には消費税・サービス料 13%が含まれております。

※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、食品表示法により製造会社など(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

※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。