

2026年5月

～東京プリンスホテル×SPRING VALLEY BREWERYのコラボレーション～

東京プリンスホテル
ビールとスイーツが奏でるハーモニーを隠れ家バーで提供
「夏の“Relax Afternoon Beer” with SPRING VALLEY BREWERY」
【期間】 2026年6月24日(水)～9月5日(土)

東京プリンスホテル(所在地:東京都港区芝公園 3-3-1 総支配人:布川史明)は、2026年6月24日(水)から9月5日(土)までの期間限定で、メインバー ウインザーにて「夏の“Relax Afternoon Beer” with SPRING VALLEY BREWERY」を実施いたします。

「スイーツとビールのマリアージュを楽しむ」というコンセプトのもと、従来のアフタヌーンティーのスイーツやセイボリーに相性の良いクラフトビールを掛け合わせ、これまでになかったアフタヌーンビアという新体験を麒麟ビール株式会社のクラフトビールブランド「SPRING VALLEY BREWERY」とのコラボレーションにより実現いたしました。英国風の落ち着いた雰囲気があるメインバー ウインザーではアフタヌーンティースタイルでスイーツ、セイボリーとのペアリングを提供するのは初めての試みです。

スイーツ、セイボリーに合わせるクラフトビールは3種。その中には、この夏の限定品「フルーティセゾン」も登場しペアリングでお楽しみいただけます。シトラやカスケードなどの柑橘系ポップを組み合わせたフルーティな香りと涼やかな味わいで暑い夏に喉を潤すのにぴったりの爽やかなクラフトビールです。

「フルーティセゾン」に合わせたペアリングのスイーツはパティシエが趣向を凝らし仕上げた、レモンマカロンやマスケットショートケーキ。セイボリープレートにはピンチョスやパストラミサンドウィッチなどクラフトビールが進む料理もご用意。お酒が好きな方にはクラフトビールやウイスキーなどをフリーフローでお楽しみいただけるプランもお選びいただけます。

クラフトビールとスイーツのマリアージュが織りなす一味違うおとなのヌン活を演出いたします。



夏の“Relax Afternoon Beer” with SPRING VALLEY BREWERY 概要

【期間】2026年6月24日(水)～9月5日(土) ※定休日:日曜日

【場所】メインバー ウインザー(1F)

【時間】5:00P.M.～10:00P.M. ※プラン最終入店 8:00P.M.

【料金】1名さま ¥7,000/フリーフロー付き ¥9,000

※1日10食限定 ※2時間制 ※前日3:00P.M.までのご予約制 ※ドリンクラストオーダー終了時間30分前

【Webサイト】https://www.princehotels.co.jp/tokyo/plan/windsor/night_afternoonbeer/

【協力】麒麟ビール株式会社

【お問合せ】レストラン予約係 TEL:03-3432-1140 (10:00A.M.～5:00P.M.)

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
 東京プリンスホテル マーケティング/広報担当
 TEL: 03-3432-1118(直通) FAX: 03-3434-5551

<スイーツプレート(上段)> ★は料理とのペアリングクラフトビール

- **ピアグラスプリン ① ★豊潤ラガー 496**
ビールをイメージしたプリンは、上質な甘みとコクのあるカラメルがアクセント
- **マスカットショートケーキ ② ★フルーティセゾン**
軽やかなシャンティクリームにみずみずしいマスカットのせて
- **スフィア・ド・オペラ ③ ★Afterdark**
球体のショコラの中に閉じ込めた濃厚なオペラが、コーヒーとカカオの余韻を引きたてます
- **レモンマカロン ④ ★フルーティセゾン**
さわやかなレモンの酸味とアーモンド香るほんのり甘いマカロン
- **ヌーベル・オランジェット ⑤ ★豊潤ラガー 496**
網状のショコラで包みこんだオレンジの香りが広がるビターな味わい



<セイボリープレート(中段)>

- **スモークサーモン&クリームチーズ ⑥ ★フルーティセゾン**
濃厚なクリームチーズにライムの酸味を加えたさっぱりとした一品
- **パストラミサンドウィッチ ⑦ ★豊潤ラガー 496**
ブラックペッパーがアクセントのクラシックなパストラミサンドウィッチ
- **ピンチョス “アンチョビオリーブ” ⑧ ★豊潤ラガー 496**
2種のドライトマトとアンチョビオリーブで箸休め



<セイボリープレート(下段)>

- **豚の角煮 ⑨ ★豊潤ラガー 496**
ビールでじっくり煮込みホロホロにした角煮に花椒を効かせて
- **フィッシュ&チップス ⑩ ★フルーティセゾン**
ビールが飲みたくなるフライには京野菜のピクルスを使用した酸味のあるタルタルソースでさっぱりとした味わいに
- **ローストビーフ ⑪ ★Afterdark**
醤油糎でマリネした国産牛のローストビーフにコク深い特製ソースをかけて、カカオニブのほろ苦さをアクセントに
※別皿にて提供



<ペアリングビア>

キリンビール株式会社から夏季限定商品の「フルーティセゾン」をはじめ、メニューに合うクラフトビールを3種ご用意。料理とのペアリングでお楽しみいただけます。

● **SPRING VALLEY BREWERY フルーティセゾン**

夏季限定。夏のひと休みに喉を潤し涼やかな気持ちになるクラフトビール。シトラやカスケードなどの柑橘系ホップを組み合わせたフルーティな香りと涼やかな味わいです。

● **SPRING VALLEY BREWERY 豊潤ラガー 496**

口に広がる麦のうまみとホップの上品な香り。豊潤なのにすっきりとしたきれいな後味のインディアペールラガー。

● **SPRING VALLEY BREWERY Afterdark**

コーヒーのようなローストの香りとふくよかな口当たり、澄んだ飲み口が特徴の黒ビール。

※通常プランはクラフトビール3種のペアリングが付いております。

※フリーフロップランはクラフトビール3種に加え、ウイスキー3種、ソフトドリンク3種をお楽しみいただけます。



※料金には消費税が含まれております。別途、会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。※仕入状況により、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。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。※写真はイメージです。※上記内容はリリース時点(5月22日)の情報であり、変更になる場合がございます。