

夏の味わいと和の趣をゆったりと楽しむ、手毬寿司スタイルのアフタヌーンティー

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

涼やかなアサガオをテーマにした寿司スタイルのアフタヌーンティー

Japanese Afternoon Tea～華凛～を販売

期 間:2026年6月1日(月)～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、アサガオをテーマにした寿司スタイルのアフタヌーンティー「Japanese Afternoon Tea～華凛～」を、2026年6月1日(月)から8月31日(月)まで販売いたします。

夏の日差しに映えるアサガオが美しい季節。“夏の庭園に咲くアサガオ”をテーマに、イサキや車海老、とうもろこし、枝豆など、季節ならではの食材を活かした和のアフタヌーンティーをご用意しました。夏の庭園やアサガオの涼やかな色合いをアレンジ寿司で表現し、前菜、蒸し物、デザートまで寿司職人の技と和の趣をお皿に込めたアフタヌーンティーです。

メインスタンドの手毬寿司には、大トロや、ウニをのせた中トロ、赤身の胡麻手毬をはじめ、キャビアアロリを乗せたイサキや帆立に、いくらを添えた車海老、甘鯛、穴子など、華やかな寿司が並びます。その他アボカドとドライトマト、イカと明太子をマヨネーズで和えた2種類のロール寿司をご用意。また、アサガオをイメージしたアレンジ寿司は、赤と青の2種類をご用意。赤は、紅芯大根で巻いた寿司にブルーベリーやラズベリーを合わせ、青は、胡瓜で巻いた寿司にキウイフルーツをのせ、夏らしい爽やかな色合いを表現しました。前菜には、季節のお浸し、とうもろこしムース、枝豆の掻き揚げを並べ、夏の季節におすすめの食材を味わえる構成にしました。そのほか、ズワイガニの旨みを閉じ込めた茶わん蒸しや、デザートには涼やかなあんみつやマンゴープリンなど、夏の午後にぴったりな甘味を盛り付けております。

東京の街並みを望むホテルで夏の庭園に咲くアサガオを思わせる彩りとともに、寿司職人の手仕事が光る和のアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

Japanese Afternoon Tea～華凛～

場 所: ①WASHOKU 蒼天 SOUTEN(35F)

②Sky Gallery Lounge Levita(35F)

時 間: ①11:30A.M.～2:30P.M.

②平日 2:00P.M.～4:00P.M.

料 金: ¥8,000 より ※2時間制、2名さまからのご予約制

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

●ASAGAO SUSHI

- ・RED (ブルーベリー ラズベリーフレーク 紅芯大根 赤ワインアガー)
- ・BLUE (キウイフルーツ 胡瓜 バタフライピーアガー)

●メインスタンド

- ・大トロ手毬 ・中トロ手毬 ウニ
- ・赤身 胡麻 ・イサキ キャビアアロリバジル
- ・帆立手毬 キャビアアロリ ・甘鯛昆布〆
- ・穴子 煮詰 ・車海老 いくら
- ・アボカド ドライトマトロール
- ・イカ 明太子 マヨネーズロール

●前菜

- ・季節のお浸し
- ・とうもろこしムース ベーコン 塩昆布ソース
- ・枝豆掻き揚げ

●蒸し物

- ・ズワイガニの茶わん蒸し

●デザート

- ・季節のフルーツと甘味の盛り合わせ



※料金には、消費税が含まれております。(サービス料別途 15%)※上記内容は、リリース時点(5月25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。※画像はイメージです。

◎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 広報担当

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

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