

2026年6月

～カラフルなビタミンカラーのフルーツでパワーチャージ～

東京プリンスホテル
白桃・マンゴー・メロンが彩る、夏色あふれるティータイム
「サマーフルーツ アフタヌーンティー」
【期間】2026年7月1日(水)～8月31日(月)

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7月1日(水)から8月31日(月)までの期間限定で、ティーサロン ピカケにて夏のみずみずしいフルーツが彩る「サマーフルーツ アフタヌーンティー」を提供いたします。

今年の夏は平年より気温が高い傾向にあることが予想されております。(※1)そのような季節の栄養補給にぴったりののが、みずみずしい夏の果物。水分を豊富に含む夏のフルーツは、食べるだけでリフレッシュさせてくれるのが特徴です。見た目も鮮やかで元気をチャージするビタミンカラーのサマーフルーツをたっぷりお召しあがりいただける、夏に最適なアフタヌーンティーをご用意いたしました。

一段目には、爽やかな香りと甘みが広がる白桃を主役にしたスイーツプレート。中でも「白桃レアチーズケーキ」はプルンとした桃を思わせる愛らしいフォルムに抹茶のシュクレで葉を添えた、やさしい甘みと爽やかな酸味が広がる一品です。二段目はカラフルなフルーツが主役のトロピカルプレート。ミツバチのモチーフをあしらった「エキゾチックタルト」や、くり抜いたメロンを贅沢に飾り、まるでメロンのように可愛らしく仕上げたシュークリームなど見た目も楽しめる一皿に仕上げました。三段目のセイボリープレートには、オレンジ風味の魚介のタルタルソースや、爽やかなミントの香りが特徴のメロンのガスパチョなど清涼感あふれる料理もお楽しみいただけます。

見た目も明るくエネルギーあふれるビタミンカラーのフルーツが盛りだくさんの「サマーフルーツ アフタヌーンティー」で夏のひとときをご満喫いただけます。

出展元 ※1 気象庁(<https://www.jma.go.jp/bosai/season/>)



サマーフルーツ アフタヌーンティー

サマーフルーツ アフタヌーンティー 概要

【期間】2026年7月1日(水)～8月31日(月)
【場所】ティーサロン ピカケ(1F)
【時間】2部制(11:30A.M.～2:30P.M./3:00P.M.～6:00P.M.)
【料金】1名さま ¥6,800

※各時間帯5組限定 ※最大3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/pikake/afternoontea.summer_fruits2026

【ご予約・お問合せ】レストラン予約 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

 Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

メニュー

<スイーツ上段>

❖白桃レアチーズケーキ ①

濃厚でなめらかなレアチーズムースの中にみずみずしい白桃のジュレを閉じ込めました。桃を思わせる愛らしいフォルムに抹茶のシュクレで葉を添えました。

❖白桃ココナッツメルバ ②

ひんやりなめらかなココナッツパンナコッタに、白桃のゼリーとコンポートを重ねました。ラズベリーソースがアクセントとなり、やさしい甘みとココナッツの香りが涼やかに広がります。

❖白桃ロールケーキ ③

白桃がやさしく香るふんわりとした生地に滑らかな白桃クリームを丁寧に巻き込みました。上品な甘みが楽しめる一品です。



<スイーツ中段>

❖マンゴープリン ④

マンゴーとココナッツで仕立てた滑らかなプリン。コク深さとフルーティーな味わいが広がる南国気分あふれるデザートです。

❖エキゾチックタルト ⑤

サクサクのタルト生地に、マンゴーとパッションフルーツのクリームを重ね、ミツバチモチーフのチョコレートをアクセントにのせました。

❖メロンシュー ⑥

ころんと愛らしいメロンをイメージしたシュークリーム。中に香り豊かなメロンクリームを詰め込み、くり抜いたメロンを飾りました。見た目も可愛らしく、みずみずしい果実感をお楽しみいただけます。



<セイボリー下段>

❖トロピカルビーフスライダー ⑦

塩と胡椒でシンプルに味付けしたジューシーな牛肉のパテにパイナップルの甘みと酸味がアクセントを添えるミニハンバーガー。さらにガーリック香るポリネシアンソースで、夏らしく仕上げました。

❖メロンのガスパチョ ミント風味 ⑧

メロンときゅうりで仕立てた、ミントの爽やかな香り広がる冷製スープです。彩りにドラゴンフルーツを添えました。

❖魚介のタルタル オレンジ風味 ⑨

海老、帆立、イカをオレンジ香るマヨネーズのタルタルソースに仕上げました。南国の花をイメージしたトマトが華やかさを演出。魚介の旨味とオレンジの風味が調和した華やかな一品です。

❖スコーン 2 種(プレーン、ココナッツマンゴー) ⑩

オーソドックスなプレーンやドライマンゴーの甘酸っぱさとココナッツの香りが南国を思わせるスコーン 2 種をご用意しました。
※別皿にて提供



<ドリンク>

<ウェルカムドリンク>

❖ピーチ柚子リフレッシュャー ⑪

なめらかな柚子ジュレと弾けるスパークリングピーチティーが織りなす爽やかな一杯。柚子のほのかな香りとピーチのやさしい甘みが重なり、暑い季節に心地よいのどごしをお楽しみいただけます。

<季節の紅茶>

❖メロングラス

レモングラスの爽やかな風味がアクセント。メロンの甘く、やさしい香りが広がるノンカフェインのハーブティー。

❖マンゴージャスミン

完熟マンゴーのとろけるような甘い香りと、ジャスミンの華やかな余韻が調和した、南国を思わせるトロピカルなハーブティー。



※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(6 月 4 日)の情報であり、変更になる場合がございます。