

2026 年 7 月

お店の代名詞「マルゲリータピザ」をかき氷へ昇華

新宿プリンスホテル

信州深層天然水を使用した創作かき氷 3 種を販売

【期 間】 2026 年 7 月 17 日(金) ～ 9 月 30 日(水)

新宿プリンスホテル(所在地:東京都新宿区歌舞伎町 1-30-1 総支配人:竹入 学)は、「ザ・ステーション カフェバー」(B1)にて、2026 年 7 月 17 日(金)より、信州深層天然水を使用した 3 種の創作かき氷を販売いたします。

店内の窯で焼き上げるピザが人気のイタリアンカフェならではの発想から生まれた「マルゲリータ」をはじめ、「国産桃とアールグレイ」、「宇治抹茶ときなこ」の 3 種をご用意。すべてのかき氷に信州深層天然水から作られた氷を使用し、ふわふわとした口どけを実現しました。

一番のおすすめである「マルゲリータ」は、店舗の代名詞ともいえるマルゲリータピザをかき氷として表現した、新感覚の食事系かき氷です。「国産桃とアールグレイ」は、果実のみずみずしさと紅茶の芳醇な香りを幾重にも重ね、食べ進めるごとに味わいの変化を楽しめるパフェのような一品。「宇治抹茶ときなこ」は、香り高い宇治抹茶ときなこを中心に、あずきやどら焼き、わらび餅などの和素材を組み合わせ、和パフェを思わせる贅沢な味わいに仕上げました。素材や香り、食感の変化を楽しみながら、ザ・ステーション カフェバーならではの創作かき氷とともに、夏のひとときを涼やかにお過ごしください。



『信州深層天然水を使用した創作かき氷 3 種』ポイント

📍 ピザ職人が作る！お店の代名詞「マルゲリータピザ」をかき氷として昇華

「ザ・ステーション カフェバー」ならではの発想から誕生した新感覚のかき氷。トマト・チーズ・バジルの味わいを幾重にも重ね、マルゲリータピザをかき氷で表現しました。

📍 信州深層天然水が生み出す、ふわふわ食感

全ての商品に上高地の天然水を使用した氷を採用。口の中でふわりとほどける繊細な食感が、素材本来の味わいや香りを引き立てます。

📍 パフェのように楽しむ、ホテルならではのレイヤー構成

「桃とアールグレイ」は国産桃のコンポートやアールグレイプリン、「宇治抹茶ときなこ」は抹茶どら焼きや黒豆きなこアイスなど、それぞれ複数の素材を層状に重ねて校正。トップから中層、低層まで異なる味わいや食感を楽しめる、ホテルならではの手間暇かけた創作かき氷です。

◎本件に関する報道関係各位からのお問合せ先
新宿プリンスホテル マーケティング/広報担当
TEL:03-3205-5353 FAX:03-3205-1953

『信州深層天然水を使用した創作かき氷 3 種』概要

【期 間】2026 年 7 月 17 日(金)～ 9 月 30 日(水)

【時 間】1:00P.M.～5:00P.M.(L.O.5:00P.M.)

【場 所】ザ・ステーション カフェバー(B1)

【料 金】各¥2,000

【お問合せ】レストラン予約係 TEL:03-3205-1124(受付時間:10:00A.M.～5:00P.M.)

【U R L】<https://www.princehotels.co.jp/shinjuku/plan/cafebar/shavedice>



店内イメージ

マルゲリータ

ザ・ステーション カフェバーの代名詞ともいえるマルゲリータピザを、かき氷として表現した新感覚の一品。

トップにはマスカルポーネトマトクリームとトマトソースを重ね、モッツアレラチーズやグリッシーニ、チュイールをあしらいました。氷の中にはクリームチーズアイスやゴルゴンゾーラソースを忍ばせ、底層にはゴルゴンゾーラカスタードを重ねることで、食べ進めるごとにトマトとチーズの味わいが折り重なるよう仕立てています。

さらにアメルマトマトの甘みと酸味がアクセントとなり、別添えのバジルとオリーブオイルを加えることで爽やかな香りと豊かな風味が広がります。トマト、チーズ、バジルが織りなすマルゲリータの味わいを表現した、ザ・ステーション カフェバーならではの創作かき氷です。



「マルゲリータ」かき氷 イメージ

国産桃とアールグレイ

国産桃を使用し、果実の甘みとアールグレイの華やかな香りを重ねたかき氷です。

トップには桃のコンポートとアールグレイエスプーマをあしらひ、氷の中には練乳バニラシロップを忍ばせました。さらに、底層には桃のコンポートやアールグレイゼリー、アールグレイプリンを重ね、食べ進めるごとに異なる味わいが広がるよう仕立てています。

別添えのアールグレイシロップを加えることで、桃の果実感と紅茶の香りがより一層引き立ち、パフェのような満足感をお楽しみいただけます。



「国産桃とアールグレイ」かき氷 イメージ

宇治抹茶ときなこ

宇治抹茶の豊かな香りときなこの香ばしさを楽しめる、和パフェ仕立てのかき氷です。

トップには宇治抹茶を使用したマスカルポーネクリームと抹茶シロップを重ね、きなこわらび餅やあずきを添えました。氷の中にはきなこ練乳シロップを忍ばせ、黒豆きなこアイスや抹茶どら焼き、きなこわらび餅、あずきを重ねることで、食べ進めるごとにさまざまな和素材が織りなす味わいと食感をお楽しみいただけます。

別添えの宇治抹茶シロップは甘さを抑えた仕上がりで、加えることでより豊かな香りとほろ苦さが広がります。宇治抹茶ときなこを中心に和素材を幾重にも重ねた、和パフェのような満足感のある一品です。



「宇治抹茶ときなこ」かき氷 イメージ

※料金には消費税が含まれております。※当社のレストラン、宴会場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。※仕入れの状況により、メニュー・食材に変更がある場合がございます。※上記内容はリリース時点(7 月 17 日)の情報であり、変更になる場合もございます。※写真はイメージです。