

2026 年 7 月

～白と緑が織りなすシャインマスカットの世界～

東京プリンスホテル
緑の宝石「シャインマスカット」が主役のティータイム
「シャインマスカット アフタヌーンティー」

【期間】 2026 年 9 月 1 日(火)～11 月 30 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 9 月 1 日(火)から 11 月 30 日(月)までの期間限定で、ティーサロン ピカケにて爽やかな甘みが広がる「シャインマスカット アフタヌーンティー」を提供いたします。

大粒で上品な甘みと爽やかな香りが魅力のシャインマスカット。パティシエが芳醇な香りと皮ごと軽やかに楽しめる食感を活かしたマスカットの魅力を引き立てるアフタヌーンティーをご用意いたしました。

一段目と二段目にはシャインマスカットのみずみずしさに上品な甘みを加えたスイーツを並べました。軽やかな口どけのヨーグルトムースにレモンゼリーのさわやかな酸味でシャインマスカットを包み込んだ「シャインマスカットゼリーとヨーグルトムース」、シャインマスカット風味の白餡に求肥を重ねて生クリームとシャインマスカットをあしらった「シャインマスカット大福」など一品ごとにシャインマスカットの新たな魅力に出会える内容に仕上げています。

三段目のセイボリープレートには、オマール海老の香り豊かなロワイヤルに、シャインマスカットのフレッシュな果実の魅力を添えました。

緑の宝石のように艶やかに輝くシャインマスカットを主役にした、白と緑の爽やかなティータイムを大きな窓のある開放的な空間でゆったりとお楽しみいただけます。



シャインマスカット アフタヌーンティー

シャインマスカット アフタヌーンティー 概要

- 【期 間】**2026 年 9 月 1 日(火)～11 月 30 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 平日 ¥6,300～ 土休日 ¥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.shinemuscat>

【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>

🍇 シャインマスカットゼリーとヨーグルトムース ①

軽やかなヨーグルトムースに爽やかな香りのレモンゼリーでシャインマスカットを包み込みました。

🍇 シャインマスカットチーズムース ②

チーズムースの中にはシャインマスカットジャムを入れ、ココナッツファインをまといせ、食感にアレンジを加えました。チュイルと金箔で華やかな仕上がりになっています。

🍇 シャインマスカットバニラマカロン ③

濃厚なバニラバタークリームにみずみずしいシャインマスカットをサンドし、コクのあるクリームと果実の爽やかさが調和した味わいです。



<スイーツ中段>

🍇 シャインマスカットタルト ④

香ばしく焼き上げたクレームダマンドにシャインマスカットのクリームを絞り、シャインマスカットをふんだんにのせました。

🍇 シャインマスカットショートケーキ ⑤

ふわふわのスポンジに、生クリームとシャインマスカットを重ね爽やかな風味が香るショートケーキ。

🍇 シャインマスカット大福 ⑥

シャインマスカット風味の白餡に求肥を重ねた大福。宝石のように可愛らしく仕上げました。



<セイボリー下段>

🍇 オマール海老のロワイヤル ⑦

オマール海老の旨味を凝縮した香り豊かなロワイヤル。アクセントにシャインマスカットを添えています。

🍇 ビーフパストラミとフルーツマトバーガー ⑧

ディルレリッシュを絡ませたビーフパストラミとフルーツマトの爽やかな味わいのハンバーガー。もみじの焼き印がワンポイント。

🍇 クリームチーズとグリーントマトのサラダ ⑨

クリームチーズとグリーントマトをシャインマスカットの房をイメージし盛り付けをした見た目も楽しい一品です。

🍇 ナッツ入りメンチカツ ⑩

くるみとピスタチオを加えてパン粉で焼き上げたジューシーなメンチカツ。

🍇 スコーン 2 種(プレーン、ラムレーズン) ⑪

オーソドックスなプレーンと、ラム酒香るレーズンを練り込んだ芳醇な香りとやさしい甘みが広がるスコーン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>

🍇 シャインマスカットポップ

シャインマスカットを思わせるような芳醇な香りと、上品な甘みを感じられる爽やかなサイダーです。

<季節の紅茶>

🍇 ホワイトグレープティー

紅茶のブルーマウンテンと呼ばれるニルギリをベースに、白ぶどうのワインパミスとマスカットの香りをブレンド。芳醇な白ブドウの香りと爽やかな味わいをお楽しみください。

🍇 洋なしの香りのスイートハーブティー ※ノンカフェインティー

すっきりとした味わいの中に、みずみずしい洋なしのフルーティーな香りが口いっぱいに広がるリラックスハーブティーです。



※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(7 月 30 日)の情報であり、変更になる場合がございます。