

2026 年 8 月

栗やシャインマスカットなど秋の恵みを味わう

新宿プリンスホテル
秋の味覚と和の美しさを共に味わう『和風アフタヌーンティー』を販売
【期 間】 2026 年 9 月 1 日(火) ～ 11 月 30 日(月)

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)では、『和風ダイニング&バー FUGA(風雅)』(25F)にて、実りの秋をテーマに旬の食材と和の伝統的な味わいを楽しむ『和風アフタヌーンティー』を、2026 年 9 月 1 日(火)から 11 月 30 日(月)で販売します。和食料理長が手掛ける和食と和スイーツを一度にお楽しみいただける一品に仕上がりました。

甘味には、黒蜜のコクが広がる「モンブランプリン 黒蜜仕立て」や、香ばしい「ほうじ茶パンナコッタとみたらし団子」、秋の彩りを表現した「紅葉羊羹」、旬の味覚を包み込んだ「シャインマスカット大福」などをご用意いたしました。また、西京味噌とクリームチーズを合わせた和洋折衷のタルトや琥珀糖、和菓子など、秋の訪れを感じる彩り豊かな甘味をお楽しみいただけます。

お食事には、お造りや手毬寿司、鶏七味焼き、カレイ磯部揚げ、だし巻き玉子、シイタケ田楽など、日本料理ならではの繊細な味わいをご用意。焼き栗ワイン煮など秋の味覚も取り入れ、ティータイムでありながら満足感のある内容に仕上げました。

地上 25 階から望む新宿の景色とともに、和の趣と実りの秋が織りなす、この時期だけの優雅なティータイムをお楽しみください。



和風アフタヌーンティー イメージ



新宿の景色 イメージ

— 和風アフタヌーンティー おすすめポイント —

▶ 秋の味覚を詰め込んだ和風アフタヌーンティー

栗やシャインマスカットなど、秋を代表する食材を使用。和菓子の趣を活かしたスイーツと料理人が手掛ける和食が一度に味わえる、期間限定のアフタヌーンティーです。

▶ 和食料理長とパティシエが織りなす、和の味覚

お造りや手毬寿司、カレイ磯部揚げなどの和食メニューに加え、モンブランプリン黒蜜仕立てや西京味噌とクリームチーズのタルトなど、和と洋の要素を融合したスイーツをご用意。幅広い味わいの変化をお楽しみいただけます。

▶ 地上 25 階から眺める秋の景色とともに

ホテル最上階の和風ダイニング&バー FUGA(風雅)からは、新宿の街並みを一望。昼の開放的な眺望から夕景へと移り変わる景色が、季節限定のアフタヌーンティーをより特別な時間へと演出します。

◎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

「和風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)

【時 間】11:30A.M.～5:00P.M.(L.O.4:30P.M.) ※2 時間制

【場 所】和風ダイニング&バー FUGA(風雅)(25F)

【料 金】1 名さま ¥6,500

【U R L】<https://www.princehotels.co.jp/shinjuku/plan/fuga/japanese/sweetslunch/>



セイボリー イメージ



スイーツ イメージ

— メニュー —

セイボリー

- ▶ 青菜の浸し
- ▶ 本日のお造り 2 種(鮪・サーモン)
- ▶ 蟹みぞれ掛け
- ▶ 鶏七味焼き
- ▶ カレイ磯辺揚げ
- ▶ だし巻き玉子
- ▶ シイタケ田楽
- ▶ 焼き栗ワイン煮
- ▶ 手毬寿司 3 貫(鮪・真鯛・勘八)
- ▶ 甘酢生姜
- ▶ 赤だし

スイーツ

- ▶ モンブランプリン 黒蜜仕立て
- ▶ ほうじ茶パンナコッタとみたらし団子
- ▶ 紅葉羊羹
- ▶ 琥珀糖
- ▶ シヤインマスカット大福
- ▶ 西京味噌とクリームチーズのタルト
- ▶ 和菓子
- ▶ プティガトー
- ▶ フルーツ

— お飲み物 —

ドリンク(フリーフロー)

- ▶ 緑茶
- ▶ ほうじ茶
- ▶ 紅茶(ホットまたはアイス)
- ▶ フレーバーティー
- ▶ コーヒー(ホットまたはアイス)

和風ダイニング&バー FUGA(風雅)(25F)

素材を活かし和をベースとしたコンテンポラリーなレストラン。
ホテル最上階にあり、同じ新宿エリアでも景色の異なる東側・
歌舞伎町と西側・高層ビル群を一度に望む絶景を眺める
ことができます。ここにしかない絶景とともに特別なひとときを
お楽しみください。



詳細はこちら



◎お客さまからのお問合せ

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

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料 13%を加算させていただきます。※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。

※当商品につきましては、メニュー内容の変更および食物アレルギー食材の除去はいたしかねますので、あらかじめご了承くださいませようお願いします。

※上記内容は、2026 年 8 月 4 日(火)現在の情報であり、内容は変更となる場合がございます。 ※写真はイメージです。