

2026 年 8 月

秋の実りを味わう、優雅なティータイムをお届け！

グランドプリンスホテル新高輪
さつまいも×栗×かぼちゃが彩る秋の恵みを堪能
「Autumn Harvest Afternoon Tea」開催
【期 間】2026 年 9 月 17 日(木)～11 月 25 日(水)

グランドプリンスホテル新高輪(所在地:東京都港区高輪 3-13-1 総支配人:今井歩)は、季節とともに表情を変える「Lounge Momiji」にて、秋の味覚をふんだんに取り入れ実りの季節の情景を映したアフタヌーンティー「Autumn Harvest Afternoon Tea」を 2026 年 9 月 17 日(木)から 11 月 25 日(水)まで販売いたします。

古くより「いもくりなんきん」として親しまれる、自然の甘みが豊かなさつまいも・栗・かぼちゃを主役に、秋の訪れを味わうアフタヌーンティーをお届けいたします。

秋の実りを閉じ込めたぶどうのアミューズ、しっとりとした生地にも栗のやさしい甘みが広がる栗のパンドジェンヌやさつまいもとりんごの味わいを重ねたヴェリーヌなど、ひと口ごとに秋の味覚を感じられるプティフルをご用意。また、香り豊かな白舞茸とチキンにさつまいもを練り込んだサンドや、もっちりとしたかぼちゃのニョッキに旬のいちじくを合わせたピンチョスなど、甘味と塩味が調和するセイボリーもお届け。さらに、甘美なスイーツの合間にアクセントを添えるフライドポテト付きのプランもご用意し、味を変化させながら最後までお楽しみいただけます。

秋の恵みが彩るスイーツとともに、実りの季節を感じる優雅なティータイムをご堪能ください。



Autumn Harvest Afternoon Tea



豊かな秋の味覚を使用したアフタヌーンティー

「Autumn Harvest Afternoon Tea」概要

- 【場 所】Lounge Momiji(グランドプリンスホテル新高輪 1F)
【期 間】2026 年 9 月 17 日(木)～11 月 25 日(水)
【料 金】1名さま ¥6,500/フライドポテト付き ¥7,200
【時 間】平日 12:00NOON～6:00P.M.(3 時間制)/土休日 1:00P.M.～7:00P.M.(2 時間制)
【お問合せ】レストラン予約 TEL: 03-3447-1139(受付時間 10:00A.M.～6:00P.M.)

※ご予約は Web サイトより承ります。



Web サイト

- ◆アミューズ
ぶどうのアミューズ
- ◆プティフル
かぼちゃとレーズンのチーズケーキ、栗のパンドジェンヌ、栗のモンブランカヌレ、さつまいもとりんごのヴェリーヌ、さつまいものマドレーヌ、かぼちゃのムース
- ◆セイボリー
スモークサーモンと栗のタルタル、かぼちゃニョッキといちじくのピンチョス、チキンと白舞茸のサンド、かぼちゃのブレッドカップ、ラザーニア
- ◆スコーン 2 種
栗のスコーン/プレーンスコーン(クロテッドクリーム/かぼちゃメイプルクリーム/はちみつ)

*ドリンクはオリジナルハーブティー、紅茶、コーヒーなど各種よりお楽しみいただけます。



Lounge Momiji 店内

※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を加算させていただきます。 ※当社のレストランなど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。なお、当商品については、商品の性質上、小麦・卵・乳の除去は対応いたしかねます。
※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。 ※写真はイメージです。 ※上記内容はリリース時点(8 月 7 日)の情報です。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
グランドプリンスホテル新高輪 マーケティング
TEL:03-3447-1133(直通) FAX:03-3473-1115