

2026 年 8 月

鎌倉プリンスホテル

～秋の味覚を優雅なティータイムで～ 「りんごとぶどうのアフタヌーンティー」を提供

【期 間】2026 年 9 月 24 日(木)～11 月 16 日(月)

鎌倉プリンスホテル(所在地:神奈川県鎌倉市七里ガ浜東 1-2-18、支配人:薄井 茜)は、秋の訪れを感じる季節に旬の味覚を華やかなスイーツとともに楽しめる「りんごとぶどうのアフタヌーンティー」を 2026 年 9 月 24 日(木)から 11 月 16 日(月)の期間限定で提供いたします。

食欲の秋を迎えるこの季節に、りんごとぶどうを主役にした秋らしい彩りと味わいを楽しめるスイーツやセイボリーを、優雅なアフタヌーンティースタイルでご用意いたしました。みずみずしい果実の甘酸っぱさや、素材の風味を生かした多彩なメニューをお楽しみいただけます。

ティースタンドには、りんごやぶどうを使用した華やかなスイーツをはじめ、季節感あふれるデザートを盛り合えました。

見た目にも美しい一皿一皿とともに、ゆったりとした午後のひとときをお過ごしいただけます。

秋の味覚を五感で楽しむ、期間限定のアフタヌーンティーを目の前に広がる海を眺めながらご家族やご友人とのティータイムはもちろん、大切な方とのひとときとしてお過ごしください。

「りんごとぶどうのアフタヌーンティー」概要



【期 間】2026 年 9 月 24 日(木)～11 月 16 日(月)

【場 所】レストラン ル・トリアノン(ホテル棟 2F)

【時 間】11:30A.M.～3:30P.M.(ラストオーダー 3:00P.M.)

※土休日および催事開催時は、11:30A.M.と 1:30P.M.からの 2 部制となり、ご利用時間は 120 分間となります。

【料 金】1 名さま ¥6,000

【ご予約・お問合せ】レストラン予約 TEL:0467-32-1111(受付 10:00A.M.～5:00P.M.)

【メニュー内容】

- スイーツ 12 種 りんごとバニラのムース、二層のぶどうゼリー、りんごとシナモンのクランブルタルト、キャラメルフィナンシェ、マスカットの山椒マリネ、アップルスコーン、プレーンスコーン、ぶどうタルト、葉っぱチュール
- セイボリー 4 種 茸のポタージュ、おやき、信州サーモンサンド、スモーク鴨と林檎のタルトパイ
- ドリンク コーヒー(HOT/ICE)、紅茶(HOT/ICE)

※前日までの予約制 ※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。※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。※写真はイメージです。

※上記内容はリリース時点(8 月 12 日)の情報であり変更になる場合もございます。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ

鎌倉プリンスホテル セールス&マーケティング部 広報担当

TEL:0467-33-1203