

2026 年 8 月

紅葉彩る、FUN な秋の収穫祭

品川プリンスホテル

天空で愉しむ「和」×「洋」の栗拾い 『モンブラン セレクション アフタヌーンティー』を販売

【期間】2026 年 9 月 16 日(水)～11 月 15 日(日)

FUN な体験を創造する品川プリンスホテル(所在地:東京都港区高輪 4-10-30、総支配人:春山新悟)は、メインタワー最上階からの絶景を望む「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」にて、2026 年 9 月 16 日(水)から 11 月 15 日(日)までの期間限定で『モンブラン セレクション アフタヌーンティー』を販売いたします。

空が高く澄みわたり、実り豊かな季節に、秋の味覚の代表格である栗を主役にしたアフタヌーンティーをご用意いたしました。栽培面積日本一の栗産地である茨城県・笠間産の“和”栗と、豊かな香りと濃厚な味わいを持つフランス産の“洋”栗を使用し、栗の魅力を存分にお楽しみいただけるスイーツとセイボリーを取り揃え、それぞれの個性を食べ比べしながらご堪能いただけます。

栗と秋の実りをさまざまなスタイルで表現した 3 種のモンブランをご用意。和栗と洋栗の風味の違いを楽しむモンブランの食べ比べプレート、さつま芋とりんごが織りなす秋色のモンブラン、クリームチーズモンブランと旬の果実を合わせた華やかなパフェから、お好みの一品をお選びいただけます。“和”と“洋”の栗が織りなす多彩な味わいとともに、秋の実りを五感で感じる優雅なティータイムをお過ごしください。

「TAKANAWA GATEWAY CITY」のグランドオープン及び「OIMACHI TRACKS」のまちびらきに伴い、日本の玄関口としてさらなる進化を遂げる広域品川圏。当ホテルもまた、ホテルコンセプト「FUN! Goes On」を体現し、季節の食材が織りなす豊かな食体験を通して、街の進化と響き合う新たな価値をお届けいたします。

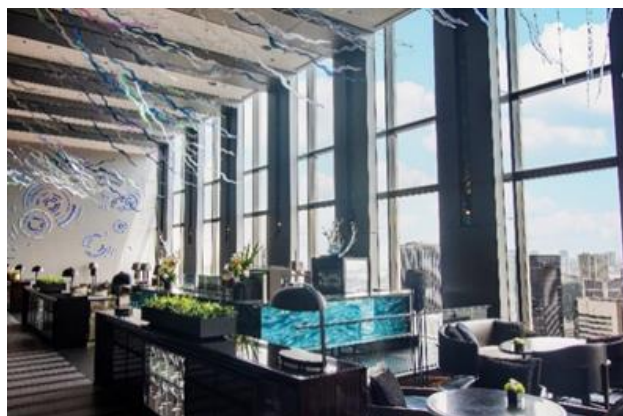
『モンブラン セレクション アフタヌーンティー』 概要

【期 間】 2026 年 9 月 16 日(水)～11 月 15 日(日)**【場 所】** レストラン「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」(メインタワー 39F)**【料 金】** ¥7,200(グランデセール シグネチャー) / ¥8,700(グランデセール ラグジュアリー)

※税込み・別途サービス料 13%

【U R L】 https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/table9tokyo/sweetscourse_2026_Chestnut_MontBlanc**【お 問 合 せ】** レストラン総合予約 TEL:03-5421-1114(受付時間:10:00A.M.～6:00P.M.)

モンブラン セレクション アフタヌーンティー メニュー



DINING & BAR TABLE 9 TOKYO 内観

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
品川プリンスホテル セールス&マーケティング
TEL: 03-5421-7827(直通) FAX: 03-5421-7893

『モンブラン セレクション アフタヌーンティー』 メニュー

グランデセール ※3 品より 1 品をお選びいただけます

◆シグネチャー◆

【秋の果物モンブランパフェ】

洋梨やぶどうなど秋の果実を贅沢に使用したパフェ。カシスソースやぶどうゼリーの爽やかな酸味に、クリームチーズモンブランのコクを合わせました。洋梨とぶどうのソルベが軽やかな後味を演出する、秋らしい味わいの一品です。



【さつま芋とりんごのモンブラン】

なめらかなさつま芋クリームのモンブランに、りんごと栗を合わせた秋のデザート。キャラメリゼしたナッツやりんごのロティが香ばしさを添え、ラムレーズンアイスとともに奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。



◆ラゲジュアリー◆



【デギュスタシオン・モンブラン】 ※事前予約制

茨城県笠間産の和栗とフランス産の洋栗、それぞれの個性を活かしたモンブランクリームを一皿にご用意しました。洋梨やぶどう、いちじくなどの秋の果実やソルベを添え、栗の風味の違いを食べ比べながら楽しめる、“和”と“洋”の魅力が調和する、秋ならではの味わいです。

ウェルカムドリンク

・彩葉 いろは

セイボリー

- ・フォアグラムース 栗の赤ワイン煮
- ・ツブ貝と人參ラペハニーマスタード ぶどうカルチェ
- ・大黒しめじのグレッグ
- ・いちじくのキャラメリゼ 生ハム添え
- ・さつま芋のパンケーキ サワークリーム添え
- ・紫芋のもみじチュイル

ミニハンバーガー

・紫芋と柿のミニハンバーガー

バラエティデザート

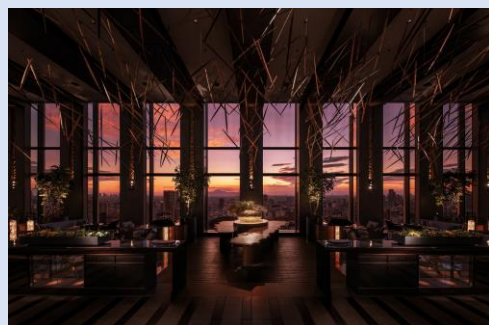
- ・マロンプリン パニラシャンティ
- ・カシスムースとマロンのチョコタルト
- ・マロンと洋梨のパイ
- ・焼き栗

パティシエからのおくりもの

- ・フィアンティーヌ ダークチョコレートがけ
- ・プレッツェル、マカロン(アブリコット)・フレッシュのぶどう

「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」

(メインタワー39F)



地上 130m に位置し、東京の眺めを 360 度楽しめる「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」。

食とエンターテインメントを併せもったエキサイティングな空間は、東京の玄関口・品川の「うつろい」を一つのフロアに凝縮して表現。

ダイニングやバー、個室など 9 つの異なるエリアで、記念日や接待、パーティなど優雅なひとときを過ごいただけます。

※写真はイメージです。※状況により営業内容が変更となる場合もございます。最新の情報は公式 Web サイトをご確認ください。
※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。※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。特定原材料 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。※上記内容はリリース時点(8 月 19 日)の情報です。