

2026 年 8 月

広々としたスタイリッシュなアート空間で、至福のティータイム

東京ベイ潮見プリンスホテル

旬のシャインマスカット×秋の味覚が織りなす

「シャインマスカットと秋の実りのアフタヌーンティー～Autumn Harvest～」を販売

【期 間】2026 年 10 月 3 日(土)～11 月 29 日(日) 土日限定開催

東京ベイ潮見プリンスホテル(所在地:東京都江東区潮見 2-8-16 総支配人:矢野 善大)は、レストラン「Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi」(1F)にて、2026 年 10 月 3 日(土)～11 月 29 日(日)の土日限定で、旬のシャインマスカットと秋の味覚を贅沢に使用した「シャインマスカットと秋の实りのアフタヌーンティー～Autumn Harvest～」を提供いたします。



実りの季節へと誘う「シャインマスカットと秋の实りのアフタヌーンティー～Autumn Harvest～」は、みずみずしいシャインマスカットを贅沢にあしらった主役のパフェをはじめ、ほっくりとした栗や艶やかな巨峰、柿、いちじくなど、厳選された秋の恵みが美しく集結いたします。目の前に広がる芳醇な実りのメニューの数々に、深まる秋へのときめきが、そっと胸を満たしていく特別な体験が始まります。

ウェルカムドリンクは、マロン香るほうじ茶のカプチーノ。マロンの豊かなコクと甘みを合わせた温かいほうじ茶にミルクフォームを重ね、仕上げにシナモンのアクセントを効かせた一杯が、優雅なひとときの幕開けを演出いたします。

今季のアフタヌーンティーのスペシャルティは、ひと際存在感を放つシャインマスカットのパフェ。マスカットシャンパンジュレやフロマージュクリーム、クランチを美しく重ねた層に、シャインマスカットと巨峰を贅沢に添えた華やかな一品です。

スイーツは、和栗のモンブランやシャインマスカットタルト、いちじくのショコラムースなど、季節の豊かさを表現した全 6 品がラインアップ。洗練された秋色スイーツがテーブルを美しく彩ります。

セイバリーは、干柿と生ハムを合わせたケーキサレ、栗と牛タンクロケット、サーモンムースと巨峰のタルトレットの全 3 品。秋の恵みが織りなす甘みと塩味のハーモニーが、奥行きのある味わいを生み出します。

季節の移ろいとともに肌寒さを感じるこの季節、澄んだ秋の陽光が心地よく差し込む開放的なアート空間で、秋の収穫がもたらす彩りと味わいに包まれながら特別なティータイムをご堪能ください。

シャインマスカットと秋の实りのアフタヌーンティー～Autumn Harvest～ 概要

【期間】2026 年 10 月 3 日(土)～11 月 29 日(日)※土日限定開催

【時間】12:30P.M.～4:30P.M.(最終入店 2:30P.M.)

120 分制/ドリンク 90 分 L.O.※2 日前 5:00P.M.までの完全予約制

【料金】1 名さま ¥6,500～

※税込み ¥5,000 以上の利用で3時間駐車無料

【場所】Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi(ホテル 1F)

【ご予約・お問合せ】レストラン予約係 TEL: 03-6666-5218(10:00A.M.～6:00P.M.)

HP: https://www.princehotels.co.jp/shiomi/plan/tide_table_shiomi/afternoontea_202610



©本件に関する報道各位からのお問合せ
東京ベイ潮見プリンスホテル マーケティング／広報担当
TEL:03-6666-5360 FAX:03-6666-5323

Welcome Drink

■マロン香るほうじ茶のカプチーノ仕立て

香ばしく焙じたほうじ茶に、上品な甘みのマロンシロップを合わせ、きめ細やかなミルクフォームを重ねたカプチーノ仕立ての一杯です。仕上げのシナモンパウダーではのかなスパイスの余韻を添えた、奥行きのある味わい。



マロン香るほうじ茶のカプチーノ仕立て イメージ

Specialty

■シャインマスカットと巨峰のパフェ

エルダーフラワーとレモン香るミルクアイスをおせて

旬のシャインマスカットを贅沢に使用したスペシャルティパフェ。みずみずしく弾ける果実の甘みと芳醇な香りに、エルダーフラワーとレモンが香るミルクアイスの爽やかな余韻が重なります。マスカットシャンパンジュレやフロマージュクリームのならぬ口当たり、ドバイチョコ風クランチの軽快な食感がアクセントを添える、味わい豊かな一品。



シャインマスカットと巨峰のパフェ イメージ

Sweets

■和栗のモンブラン

香ばしいタルト生地に栗とバニラクリームを忍ばせ、濃厚な和栗クリームを贅沢に纏わせた、栗の奥深い香りが広がる贅沢なモンブラン。

■葡萄ジュレとパンナコッタ

葡萄ジュレとなめらかなミルクのパンナコッタに、シャインマスカットと巨峰のみずみずしさが華やかに広がるグラスデザート。

■シャインマスカットのタルト

サクサクの生地にフロマージュのkokを重ね、旬のシャインマスカットのみずみずしい甘みを存分に堪能できる、爽やかなタルト。

■ケーキマロン

ラム酒の香りが広がるしっとりとした生地に栗の豊かな風味を閉じ込め、グラスアローで仕上げた上品な焼き菓子。

■ムースショコラフィグ

ほろ苦いカカオのチョコムースにいちじくとホワイトチョコのムースを重ね、いちじくコンフィチュールの濃厚な甘みと溶け合う、大人な味わい。

■クレームブリュレマロン

栗の優しい甘さと、香ばしくキャラメリゼしたほろ苦さが絶妙なバランスの一品。柿やベリーが実りの季節を彩るクレームブリュレ。



スイーツ イメージ

Savory

■赤ワインのケーキサレ 生ハムと干柿のピンチョス

干柿の凝縮した甘みとクリームチーズのkokを生ハムの塩味で包み込み、赤ワインが香るケーキサレを添えた大人なピンチョス。

■サーモンムースと巨峰のタルトレット

燻製の香りがほのかに漂うサーモンムースとチーズを合わせ、巨峰の爽やかな甘みと酸味を重ねた、秋らしい味わいのタルトレット。

■栗と牛タンのクロケット ローズマリーの香り

ほっくりとした栗の中にやわらかく煮込んだ牛タンの旨みを閉じ込めたクロケット。きのこトマトのソースで深みを添えた一品。



セイボリー イメージ

ドリンク【全 18 種】

アフタヌーンティーにてご提供する紅茶は、英国発「Brew Tea Co.」の茶葉を使用し、コーヒーや抹茶ラテなど、全 18 種のドリンクをフリーフローでお楽しみいただけます。

■Tea

- ・アッサム
- ・ダーズリン
- ・アールグレイ
- ・グリーンティー
- ・モロッカンミント
- ・チャイ
- ・ロイヤルミルクティー
- ・イングリッシュブレックファースト

■Decaf & Herbal

- ・デカフェ セイロン
- ・デカフェ アールグレイ
- ・レモン&ジンジャー (★)
- ・アップル&ブラックベリー (★)

■Seasonal Tea

- ・バニラブレックファースト

■Coffee

- ・コーヒー
- ・カフェラテ
- ・カプチーノ
- ・エスプレッソ

(★) ノンカフェイン

■Signature Latte

- ・パープルスweetポテトラテ (★)

「Brew Tea Co.」とは

2012 年に英国リバプールでスタートした Brew Tea Company (プリューティーカンパニー)。Brew Tea Co. では「本当に美味しいティーを届けたい」との思いに忠実に、テイステイング、ブレンド、パッキング、ティーバッグのバッグ作製まで行います。Brew には「ティーを淹れる」というプロセスだけでなく、温かさや居心地の良さといった「人と人との繋がり」という意味も込められています。



東京ベイ潮見プリンスホテルについて

JR 東京駅・舞浜駅から 3 駅、潮見駅から徒歩 1 分の好立地にあり、東京観光やテーマパークへのアクセスが便利なアーバンホテル。

‘旅’をテーマに、江戸文化にインスパイアされたモダンアートとデザインが館内を彩り、今昔が融合したユニークな魅力が、訪れる人々の感性を刺激します。大浴場や本格的なサウナを完備し、機能美が調和した落ち着いた客室で利便性と快適さを兼ね備えた、心地よい非日常をお楽しみいただけます。

HP: <https://www.princehotels.co.jp/shiomi/>



Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi について



豊かな緑と陽光が差し込み、穏やかで開放的なレストラン「Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi」は、和洋多彩な朝食、季節のアフタヌーンティーやスイーツに加え、ディナーでは四季折々の国産食材とフランス料理の技法を融合させた“ジャパニーズフレンチ”をご提供。また、オリジナルカクテルや厳選ワインも充実しています。バーカウンターやプライベート感のある個室も完備し、ご家族との食事、記念日、カジュアルなシーンまで洗練されたひとときを演出します。

HP: <https://www.princehotels.co.jp/shiomi/restaurant/tide-table-shiomi/>

※上記内容は、リリース時点(2026 年 8 月 20 日)の情報であり、変更がある場合がございます。

最新の情報はホテルのホームページをご覧ください。

※写真はイメージです。※レストランの料金には消費税・サービス料 13%が含まれております。

※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、食品表示法により製造会社など(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料 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

※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。