

2026 年 8 月

秋の深まりとともに彩りを変える日本の情景を表現した、手毬寿司スタイルのアフタヌーンティー

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

金木犀や紅葉をテーマにした和のアフタヌーンティー

「Japanese Afternoon Tea～華凛～」を販売

期 間:2026 年 9 月 1 日(火)～11 月 30 日(月)

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町(所在地:東京都千代田区紀尾井町1-2 総支配人:芝田尚子)は、金木犀や紅葉をテーマにした寿司スタイルのアフタヌーンティー「Japanese Afternoon Tea～華凛～」を、2026年9月1日(火)から11月30日(月)まで販売いたします。

金木犀や紅葉など秋の風物詩をテーマに、黄色やオレンジ、赤など秋色でアレンジした季節ならではの和のアフタヌーンティーをご用意しました。秋風とともに可憐に香る金木犀から色鮮やかに染まる紅葉へと、時間の流れとともに移ろう日本の秋の情景を表現しています。前菜、蒸し物、デザートまで季節の食材を使用し、寿司職人の手仕事と和の趣を込めたアフタヌーンティーです。

アレンジ寿司である「FALL FLOWERS SUSHI」には、紅葉サーモン寿司をはじめ、紅芯大根で包んだ栗甘露煮寿司、金木犀をイメージした菊花などを用いた華やかなデザインを寿司職人がアレンジ。また、メインスタンドには大トロ手毬やウニを乗せた中トロ手毬、甘海老、帆立、ズワイガニの手毬寿司やイクラの錦糸玉子寿司などが美しく並びます。さらに、スモークサーモンロールやピクルスロールといった彩り豊かなロール寿司も添えております。前菜には季節のお浸しやイクラを添えた豆乳エスプーマ、舞茸と人参の搔き揚げをご用意。蒸し物には鱈子と茸の旨みを閉じ込めた茶わん蒸しを、デザートには季節のフルーツと甘味の盛り合わせを構成いたしました。

当ホテルから望む秋の深まりを思わせる東京の街並みのグラデーションとともに、職人の技が光る寿司スタイルのアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

Japanese Afternoon Tea～華凛～

場 所: ①WASHOKU 蒼天 SOUTEN(35F)

②Sky Gallery Lounge Levita(35F)

時 間: ①11:30A.M.～2:30P.M.

②平日 2:00P.M.～4:00P.M.

料 金: ¥8,000 より ※2 時間制、2 名さまからのご予約制 ご予約・お問合せ: TEL:03-3234-1136(10:00A.M.～7:00P.M.)

●FALL FLOWERS SUSHI

- ・紅葉サーモン寿司(タルタルソース マイクロハーブバクチャー)
- ・栗甘露煮寿司 紅芯大根
- ・菊花 トビッコゴールド

●メインスタンド

- ・大トロ手毬
- ・中トロ手毬 ウニ
- ・赤身 胡麻
- ・甘海老 キャビアロリバジル
- ・帆立手毬 キャビアロリ
- ・イクラ 錦糸玉子
- ・ズワイガニ(マヨネーズ セルフィーユ)
- ・スモークサーモンロール(クリームチーズ アボカド ケッパー)
- ・ピクルスロール(しば漬け 沢庵 牛蒡漬け ソイシート)

●前菜

- ・季節のお浸し
- ・豆乳エスプーマ(イクラ 大葉)
- ・舞茸と人参の搔き揚げ

●蒸し物

- ・鱈子と茸の茶わん蒸し

●デザート

- ・季節のフルーツと甘味の盛り合わせ



※料金には、消費税が含まれております。(サービス料別途 15%)※上記内容は、リリース時点(8 月 24 日)の情報であり、営業時間や仕入れ状況により、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。※画像はイメージです。※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。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。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 セールス&マーケティング 広報担当

TEL: 03-3234-1191(直通) FAX: 03-3234-1179

URL: <https://www.princehotels.co.jp/kioicho/>