

2026 年 9 月

創業 80 年の老舗和菓子店とホテルが初コラボレーション

東京プリンスホテル
世代を超えて受け継ぐ和菓子の魅力を伝える
「和のアフタヌーンティー～宗家 源 吉兆庵と贈る秋の甘味～」

【期間】 2026 年 10 月 1 日(木)～11 月 30 日(月)

東京プリンスホテル(所在地:東京都港区芝公園 3-3-1 総支配人:布川史明)は、2026 年 10 月 1 日(木)から 11 月 30 日(月)までの期間限定で、レストラン「和食 清水」にて宗家 源 吉兆庵とコラボレーションした「和のアフタヌーンティー～宗家 源 吉兆庵と贈る秋の甘味～」を提供いたします。

宗家 源 吉兆庵は、長い歴史の中で、伝統的な和菓子を通じて日本文化を広めており、日々変化するお客さまのニーズに合わせたお菓子を展開しております。定番の和菓子から四季折々の果物を使用したその季節ならではの果実菓子まで幅広く提供しています。

「和食」は自然のめぐみを大切にしながら昔から受け継がれてきた日本が誇る食文化です。「和食 清水」では素材本来の味を最大限に活かし、季節の味覚を取り入れた日本料理を提供しています。実りの秋を堪能する季節に宗家 源 吉兆庵の和菓子と和食の繊細な味わいをお楽しみいただける和のアフタヌーンティーをご用意いたしました。

前菜には生湯葉や国産牛ステーキを彩りよく並べた華やかな一皿で、食事にはひと口サイズの見た目が可愛いらしい手まり寿司をご用意。甘味には宗家 源 吉兆庵の季節の甘味 3 種とホテルパティシエが趣向を凝らしたデザート 2 種、季節のフルーツをお楽しみいただけます。

秋ならではの彩りと味覚が織りなす和のひとときを、大きな窓のある開放的な空間でゆったりとお楽しみいただけます。



和のアフタヌーンティー～宗家 源 吉兆庵と贈る秋の甘味～



イメージ



和食 清水



宗家 源 吉兆庵

1946 年に現在の会社の基盤となる菓子製造販売を開始し、1977 年にブランドを確立。菓子の原点となった自然の恵み「果実」をまるごと生かし、その季節ならではの果実菓子を製造。和菓子とともに日本文化を広めるため日々世界へ発信。和菓子を通じて笑顔と人の和がひろがる取り組みを続けている。

「和のアフタヌーンティー～宗家 源 吉兆庵と贈る秋の甘味～」概要

【期 間】2026 年 10 月 1 日(木)～11 月 30 日(月)

【場 所】和食 清水(1F)

【時 間】11:30A.M.～4:00P.M.※最終入店 2:00P.M.

【料 金】1 名さま ¥6,800

※1 日 10 食限定 ※2 時間制 ※2 日前 5:00P.M.までのご予約制 ※ドリンクラストオーダー終了時間 20 分前

【Web サイト】https://www.princehotels.co.jp/tokyo/plan/shimizu/minamoto_kitchoan_japanese_afternoontea/

【ご予約・お問合せ】レストラン予約 TEL: 03-3432-1140 (10:00A.M.～5:00P.M.)

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
東京プリンスホテル マーケティング
TEL: 03-3432-1118(直通) FAX: 03-3434-5551

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

メニュー

<前菜>

彩り豊かな盛り付けを楽しみながら和食を堪能できる一皿です。

- ・ズワイ蟹クラッカー揚げ 銀杏 レモン ①
- ・生湯葉 キャベツ 山葵 美味出汁餡掛け ②
- ・サーモンマリネ 彩り野菜 ③
- ・いとより鯛柚香焼き あしらひ ④
- ・国産牛ステーキ 焼き野菜添え ⑤
- ・青葉のお浸し 子持ち昆布 ⑥



<食事>

見た目が可愛い手まりのお寿司をご用意。

- ・手まり寿司
いくら軍艦⑦ / 白身⑧ / 鮭⑨ / 鰻⑩ / 玉子⑪



<甘味>

宗家 源 吉兆庵の季節の商品に並びホテルパティシエが考案したデザートプレート。

- ・御前栗(宗家 源 吉兆庵) ⑫
ほのかな甘みのお餅と、濃厚な栗の風味が調和する栗の魅力をもっと楽しめる一品です。
- ・白あんおやき(宗家 源 吉兆庵) ⑬
宗家 源 吉兆庵の定番菓子。ほんのり黒糖風味の生地と豆の旨味を生かしたつややかな白粒あんが絶妙に調和。
- ・粋甘肅(宗家 源 吉兆庵) ⑭
干し柿をまるごとひとつ使用したお菓子。口どけの良さにこだわった白あんが自然の甘みを引き立てます。
- ・柿のパナコッタ(レモンゼリー) ⑮
パナコッタの上に柿とレモンゼリーで蓋をしました。ほどよい酸味でさっぱりしたスイーツです。
- ・栗ティラミス ⑯
ティラミスの中に宗家 源 吉兆庵の蒸し菓子「栗カステラ」を閉じ込め、求肥で包み抹茶パウダーをふりかけました。もちもちとした食感をお楽しみください。
- ・季節のフルーツ ⑰



<ドリンク>

佐賀県「田中製茶工場」の嬉野茶を含む 12 種のドリンクをお楽しみいただけます

<はじめの一杯>

- ・佐賀県 嬉野茶 -HARUHI- 嬉野

佐賀県の素材だけで作った東京プリンスホテル オリジナルブレンドティー

<お口直し>

- ・佐賀県 嬉野茶 青ほうじ茶

厳選した茶葉を強火で仕上げ、ほうじ茶の香ばしさに緑茶の爽やかな旨みの余韻を感じられるお茶です。甘味をお召しあがりいただく前にご用意いたします。

<フリーフローメニュー>

- ・佐賀県 嬉野茶 レモン緑茶 ・ノンアルコールサングリア オレンジ&マンゴーミックス ・甘酒 ・ウーロン茶 ・コーラ
- ・ジンジャーエール ・コーヒー(ホット/アイス) ・紅茶(ホット/アイス)



※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(13%)を加算させていただきます。※仕入状況により、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(9 月 8 日)の情報であり、変更になる場合がございます。