

2026 年 9 月

カラフルなインテリアやアートに囲まれた癒し空間で楽しむアフタヌーンティー

東京ベイ潮見プリンスホテル
冬を彩る「赤×白」の贅沢
瑞々しい苺とバラの冷気のヴェールで五感を魅了する
「いちごアフタヌーンティー～Strawberry Collection～」を販売

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、2026 年 12 月 1 日(火)から 2027 年 3 月 31 日(水)までの期間、1 階「Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi」にて、旬の苺を贅沢に味わい尽くす新作アフタヌーンティー「いちごアフタヌーンティー～Strawberry Collection～」を開催いたします。



“赤と白の世界観”をテーマに、甘みと酸味のバランスに優れた苺をふんだんに使用した愛らしいプティフールと、フォアグラやトリュフなどの高級食材が織り成す贅沢なセイボリーがテーブルを華やかに彩ります。

スペシャリテの「Strawberry Parfait～Neige～」は、クレームダンジュのような口どけのムースと苺の爽やかな酸味とバラの香りが調和する“おとなパフェ”です。液体窒素にくぐらせたバラの花びらをあしらう体験型演出が見どころ。幻想的な白い冷気がパフェを包み、一瞬にして美しい冬の雪景色のような世界観へと誘います。

12 月 19 日(土)から 25 日(金)までの 7 日間は、クリスマス仕様にドレスアップした「いちごクリスマスアフタヌーンティー～Strawberry Christmas～」が登場。スペシャリテのパフェは、ショコラ仕立ての「Strawberry Parfait～Noël Pistache～」へと衣替えし、濃厚なピスタチオクリームと瑞々しい苺が織りなすハーモニーを楽しめる一品に。クリスマスらしい華やかな装いがフェスティブムードを一層盛り上げます。

苺の多彩な味わいと香りに包まれる、心ときめく冬のアフタヌーンティーをゆっくりとご堪能ください。

「いちごアフタヌーンティー～Strawberry Collection～」のポイント

- ・凍らせたバラの花びらとメレンゲの冷気が幻想的な演出を織りなす、白雪をイメージしたストロベリーパフェ
- ・ロゼワインや花の優美な香りを纏わせ、いちごの魅力を多彩なアプローチで引き出したスイーツ
- ・フォアグラやトリュフが苺の酸味と融合する、高級食材を贅沢に使った 3 種のメニュー

クリスマス限定

「いちごクリスマスアフタヌーンティー～Strawberry Christmas～」のポイント

- ・凍らせたバラの花びらの冷気が幻想的な演出を織りなすクリスマス限定の“フレイジェ”風ピスタチオストロベリーパフェ
- ・サンタクロースやクリスマスの輝きを表現した、華やかなプティフール
- ・フォアグラ・トリュフ・キャビアの「世界三大珍味」を味わう贅沢な 3 種のメニュー



©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

「いちごアフタヌーンティー～Strawberry Collection～」 Menu

Specialty

Strawberry Parfait～Neige～

雪のように軽やかなフロマージュブランと苺のコントラストが美しい一品。
ココナッツを散らしたふんわりムースのkokに苺の甘酸っぱさやカダイフのサクサクとした食感が調和します。
食べ進めると現れるライム香る苺ソースが、華やかな香りのアクセントとなり、一口ごとに移り変わる奥深い味わいと余韻をお楽しみいただけます。液体窒素にくぐらせたバラの花びらとメレンゲをあしらった、冷気が広がる幻想的な演出をお届けします。



Welcome Drink

アールグレイといちごのモヒート風モクテル

華やかなアールグレイの香りに、苺とアップルのフルーティーな甘みを重ね、爽やかな炭酸とミントがすっきりとした後味を演出。
軽やかで瑞々しく、ほのかな紅茶の余韻が心地よく広がります。



Sweets

パナコッタショコラブラン ロゼワインジュレ
キンモクセイ香るいちごのティラミス
いちごとホワイトチョコのヴェリーヌ
ストロベリーマカロン
プラリネ香る タルトフレーズ
ICHIGO ～ストロベリー&ピスターシュムース～
チョコチップスコーン



Savory

いちごとスモークサーモンムースのトルティーヤ
フォアグラとフレンチトーストのミルフィーユ
ビーツフムスの菜園仕立て
ストロベリートリュフドレッシング

Coffee & Tea

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
- ※12/19～12/25 限定
- 「オー クリスマスティー」に変更となります。

■Coffee

- ・コーヒー
- ・カフェラテ
- ・カプチーノ
- ・エスプレッソ

■Signature Latte

- ・ストロベリーラテ (★)

(★) ノンカフェイン



「Brew Tea Co.」イメージ

「いちごアフタヌーンティー～Strawberry Collection～」概要

- 【期間】2026 年 12 月 1 日(月)～2027 年 3 月 31 日(水)
- 【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～、グラスシャンパン付き 1 名さま ¥7,400
- 【場所】Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi(1F)
- 【URL】https://www.princehotels.co.jp/shiomi/plan/tide_table_shiomi/strawberryafternoontea_2026
- 【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.)



クリスマス限定「いちごクリスマスアフタヌーンティー～Strawberry Christmas～」 Menu

Specialty

Strawberry Parfait ～Noël Pistache～

フランスの伝統菓子「フレジエ」をイメージし、濃厚なピスタチオクリームと甘酸っぱい苺のマリアージュが楽しめる一品。シナモン香るサクサクのカダイフや、爽やかなラズベリーソース、ジャムを忍ばせ、食べ進めるごとに変化する食感と贅沢な余韻を楽しめます。液体窒素をくぐらせたバラの花びらをあしらひ、冷気が広がる幻想的な演出も魅力。キルシュやバラの香りが、クリスマスムードを盛り上げる上品な一品です。



Welcome Drink

アールグレイとベリーのスパークリングモクテル

アールグレイの優雅な香りに、いちごの甘酸っぱさとミックスベリーの果実味を重ね、オーガニックノンアルコールスパークリングワインの繊細な泡が口当たりを軽やかに仕上げます。フルーティーでありながら上品な甘さと酸味のバランスが美しく、華やかな余韻を楽しめる一杯。



Sweets

パンナコッタショコラブラン シャンパンゼリー
ノエル・タルトフレーズ
マカロンパニーユ
ICHIGO ～ストロベリー&ピスターシュムース～
キンモクセイ香る いちごのティラミス
サングリア香る ストロベリートライフル



Savory

いちごとトマトとモッツアレラ トリュフ風味のカプレーゼ
フォアグラとフレンチトーストのミルフィーユ
スモークサーモンとキャビアのプリニサンドウィッチ

クリスマス限定 Seasonal Tea

12/19～12/25 期間限定で、英国発「Brew Tea Co.」のクリスマスソング「もみの木」にちなんだ遊び心溢れる限定ブレンド「オー クリスマスティー」を提供いたします。アッサムとケニアの茶葉に、華やかな柑橘の香りと5種のスパイスをプラスし、ホリデー気分をより一層盛り上げる一杯です。

※そのほかの紅茶も英国発「Brew Tea Co.」の茶葉を使用し、コーヒーやラテなど、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。



クリスマス限定「いちごクリスマスアフタヌーンティー～Strawberry Christmas～」 概要

- 【期間】2026年12月19日(土)～12月25日(金)
【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¥7,500～、3時間滞在・グラスシャンパン付き 1名さま¥8,900
【場所】Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi(1F)
【URL】
https://www.princehotels.co.jp/shiomi/plan/tide_table_shiomi/strawberryxmasafternoon_tea_2026
【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.)



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9月30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。