

2026 年 10 月

冬の贈りものから新春の羊へ FUN な2つの物語

品川プリンスホテル

～ふわり舞う、最上階の冬世界～

『洋梨と綿雪のアフタヌーンティー』を販売

【期間】2026 年 11 月 16 日(月)～2027 年 1 月 14 日(木)

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 11 月 16 日(月)から 2027 年 1 月 14 日(木)までの期間限定で『洋梨と綿雪のアフタヌーンティー』を販売いたします。

「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」がお届けする今冬のアフタヌーンティーは、販売期間中にメインプレートが変化する新たなスタイル。洋梨と綿雪をテーマにした幻想的な世界観はそのままに、12 月まではギフトがモチーフ、1 月からは羊のモチーフへと主演のスイーツがバトンタッチし、訪れる時期によって異なる魅力と出会える、冬限定のアフタヌーンティーです。

1 年の感謝をお客さまへお伝えするギフトモチーフの「WHITE GIFT BOX」は、パティシエが作る繊細なリボンが美しく、ギフトボックスを割ると中から艶やかないちごのソースが溢れ、華やかなホリデーシーズンを彩ります。そして、新年の訪れを祝う 1 月からは 2027 年の干支「未」をモチーフに、パウダー状のスポンジ生地でモコモコの羊毛を表現した可愛らしい一皿をご提供いたします。

さらには、洋梨を使用したスイーツや、羊のミルクからできたペコリーノチーズのクリームを白いシュエ生地に詰め込んだセイボリーなど、テーマの「洋梨と綿雪」にちなんだメニューを取り揃えました。

TAKANAWA GATEWAY CITY 及び OIMACHI TRACKS を中心として、賑わいが広がる広域品川圏。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。

『洋梨と綿雪のアフタヌーンティー』 概要

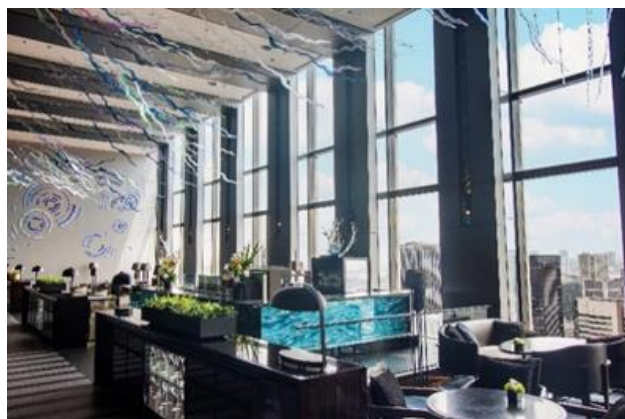
- 【期 間】2026 年 11 月 16 日(月)～2027 年 1 月 14 日(木)
- 【場 所】レストラン「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」(メインタワー 39F)
- 【料 金】¥7,200(グランデセール シグネチャー) / ¥8,700(グランデセール ラグジュアリー)
※税込み・別途サービス料 13%

【U R L】https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/table9tokyo/sweetscourse_2026_Winter_Wonderland

【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.)



洋梨と綿雪のアフタヌーンティー (新年バージョン)



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

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

『洋梨と綿雪の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◆

【洋梨とキャラメルホワイトパフェ】

ふんわりと纏った綿あめに温かなキャラメルシロップを注ぐと、雪解けのように姿を変えるパフェ。綿あめの下にはキャラメルアイスを忍ばせ、洋梨ジュレやホワイトチョコレートクリームを重ねました。洋梨の爽やかな甘みとキャラメルの香りが広がる一品です。



【ネージュ ド フロマージュ】

純白の雪景色をイメージしたフロマージュムースの中心には、洋梨のコンフィチュールを忍ばせました。口に運ぶと、まろやかなチーズのkokoroと果実の瑞々しい甘みが重なり合い、軽やかなシャンティエやメレンゲ、香ばしいサクサク生地が食感に彩りを添えます。洋梨ジェラートとともに、冬の余韻を感じる一皿に仕上げました。



◆ラグジュアリー◆



【WHITE GIFT BOX】 ※事前予約制

11月16日(月)～12月31日(木)

まるで贈り物を開くような心躍るデザート。洋梨ムースの中には甘酸っぱいいちごソースを忍ばせ、ギモーヴと飴細工でリボンを表現いたしました。ミルクソースを閉じ込めたヨーグルトのエスプーマとともに、味わいの変化をお楽しみいただけます。



【SNOW SHEEP】 ※事前予約制

1月1日(元旦)～1月14日(木)

新年の喜びを伝える羊をモチーフにした愛らしいアイスクリーク。バニラアイスの中心にはラズベリーソルベを忍ばせ、メレンゲとクラムでふんわりとした毛並みを表現いたしました。ヨーグルトのエスプーマとミルクソース、洋梨を添え、優しい甘みと爽やかな酸味が調和する一皿です。

ウェルカムドリンク

・白夜

セイボリー

- ・カリフラワーのムースと海老 りんごのアクセント
- ・百合根のタルト 生姜のコンフィ
- ・羊チーズクリーム 白いグジュール
- ・柚子風味のスウィガニと蕪のラビオリ
- ・スパイスを効かせた鴨 モッツアレラと洋梨のカプレーゼ風

ミニバーガー

・クワトロチーズのミニバーガー

バラエティデザート

- ・洋梨と生姜のパンナコッタ
- ・キャラメルポワールタルト
- ・洋梨のホワイトムース
- ・アーモンドと洋梨のアンサンブル

パティシエからのおくりもの

- ・フィナンティエヌ ホワイトチョコ掛け海塩入り
- ・ポップコーン ・チョコタルト

※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(10月8日)の情報です。