

2026 年 10 月

～SPRING VALLEY BREWERY とのコラボレーション第 2 弾～

東京プリンスホテル
スイーツとクラフトビールのマリアージュ
「季節の“Afternoon Beer” with SPRING VALLEY BREWERY」

【期間】 2026 年 11 月 2 日(月)～2027 年 1 月 30 日(土)

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 11 月 2 日(月)から 2027 年 1 月 30 日(土)までの期間限定で、メインバー ウインザーにて「季節の“Afternoon Beer” with SPRING VALLEY BREWERY」を提供いたします。

「スイーツとビールのマリアージュを楽しむ」というコンセプトのもと、第 1 弾で実施した「夏の“Relax Afternoon Beer” with SPRING VALLEY BREWERY」では、ビールとスイーツを組み合わせる新たな楽しみ方が多くのお客さまよりご好評をいただきました。第 1 弾に続きクラフトビールブランド「SPRING VALLEY BREWERY」と再びコラボレーションし、季節に合わせた食材を使いながらクラフトビールとのマリアージュをご堪能いただけるプランをご用意いたしました。

ペアリングでお楽しみいただけるクラフトビールは 3 種あり、その中には秋冬限定の「日本のゆずエール」も提供。日本産ゆずピールを使用した爽やかなゆずの香りとすっきりとした飲み心地が特徴のクラフトビールです。

「日本のゆずエール」に合わせたスイーツには、パティシエが趣向を凝らし仕上げたマンディアンやフロマージュゆずタルトをご用意。セイボリーにはスパイシーな風味が癖になるビーフタコスやゆずのタルタルソースを添えたフィッシュフライなどクラフトビールとの相性を追求したメニューをお楽しみいただけます。また、クラフトビールやウィスキーなどを心ゆくまで味わえるフリーフロープランもお選びいただけます。

英国風のクラシカルな空間が広がるメインバー ウインザーでクラフトビールとスイーツが織りなす新たなペアリング体験をお届けいたします。



季節の“Afternoon Beer” with SPRING VALLEY BREWERY

季節の“Afternoon Beer” with SPRING VALLEY BREWERY 概要

- 【期 間】2026 年 11 月 2 日(月)～2027 年 1 月 30 日(土)
※定休日:日曜日 ※除外日:2026 年 12 月 31 日(木)～2027 年 1 月 11 日(月・祝)
- 【場 所】メインバー ウインザー (1F)
- 【時 間】5:00P.M.～10:00P.M. ※プラン最終入店 8:00P.M.
- 【料 金】1 名さま ¥7,000/フリーフロー付き ¥9,000
※1 日 10 食限定 ※2 時間制 ※前日 3:00P.M.までのご予約制 ※ドリンクラストオーダー終了時間 30 分前
- 【Web サイト】https://www.princehotels.co.jp/tokyo/plan/windsor/night_afternoonbeer.winter/
- 【協 力】麒麟ビール株式会社
- 【ご予約・お問合せ】レストラン予約係 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/広報担当
TEL: 03-3432-1118(直通) FAX: 03-3434-5551

<スイーツプレート(上段)> ★は料理とのペアリングクラフトビール

- **ビアグラスプリン ①** ★豊潤ラガー 496
ビールをイメージしたプリンは、上質な甘みとなめらかな舌触り。コク深い苦みのカaramelがアクセント。
- **ショコラフランボワーズ ②** ★JAZZBERRY
濃厚なショコラのコクとフランボワーズの華やかな酸味が調和した一品。
- **フロマージュゆずタルト ③** ★日本のゆずエール
優しい甘さのはちみつクリームと爽やかなゆずジュレを合わせた軽やかな味わいのチーズタルト。
- **フランボワーズマカロン ④** ★JAZZBERRY
アーモンド香るマカロン生地と、甘酸っぱいフランボワーズが口に広がります。
- **マンディアン ⑤** ★日本のゆずエール
柚子の爽やかな柑橘の香りとカカオのほろ苦さ、ローストナッツの香ばしさを楽しめる大人の味わい。

<セイボリープレート(中段)>

- **ニシンのマリネ ⑥** ★豊潤ラガー496
ニシンのマリネの爽やかな酸味がホップで上品な香りを引き立てます。
- **ビーフタコス ⑦** ★日本のゆずエール
チリコンカンのスパイシーな辛味がアクセント。
- **人参のムース 大地の見立て ⑧** ★JAZZBERRY
人参のやさしい甘みと JAZZBERRY の華やかな果実味のハーモニーをお楽しみいただける一品です。

<セイボリープレート(下段)>

- **チキンのトマトクリーム煮 ⑨** ★豊潤ラガー 496
コク深いトマトクリームと豊潤ラガーがチキンの旨味をより一層引き出します。
- **フィッシュフライの柚子タルタル添え ⑩** ★日本のゆずエール
ゆずエールと柚子タルタルが織りなす柚子のハーモニー。カラッと揚げたフィッシュに爽やかな柚子が香ります。

<シェフズ セレクション>

- **ローストビーフ ⑪** ★JAZZBERRY
醤油糀でマリネした国産牛のローストビーフの旨味と芳醇な赤ワインのソースが絶品の味わい。
※別皿にて提供



<ペアリングビア>

SPRING VALLEY BREWERYから秋冬限定商品の「日本のゆずエール」をはじめ、メニューに合うクラフトビールを3種ご用意。料理とのペアリングでお楽しみいただけます。

● **SPRING VALLEY BREWERY 日本のゆずエール**

秋冬限定。日本産ゆずビールを100%使用した爽やかな風味ですっきりとした飲み口のゆずビール。

● **SPRING VALLEY BREWERY 豊潤ラガー 496**

口に広がる麦のうまみとホップの上品な香り。豊潤なのにすっきりとしたきれいな後味のインディアペールラガー。

● **SPRING VALLEY BREWERY JAZZBERRY**

ラズベリーの心地よい酸味と爽やかな飲み口、華やかなルビー色が特徴の本格派フルーツビールタイプ。麦芽とホップにラズベリー果汁を加えてワイン酵母で醸造したクラフトビール。

※通常プランはクラフトビール3種のペアリングが付いております。

※フリーフロープランはクラフトビール3種に加え、ウイスキー3種、ソフトドリンク3種をお好きなだけお楽しみいただけます。



※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(10月23日)の情報であり、変更になる場合がございます。