

2026 年 10 月

ティーインストラクターが手掛けるオリジナル中国茶が新たに登場

ザ・プリンス パークタワー東京 「上海蟹」や「ズワイ蟹」、「あまおう」が彩る新感覚の チャイニーズアフタヌーンティー

【期 間】2026 年 12 月 1 日(火)～2027 年 3 月 31 日(水)



「蟹といちごのチャイニーズアフタヌーンティー」



あまおうのスイーツプレート



「ズワイ蟹入り中華風玉子炒め フカヒレ餡」

ザ・プリンス パークタワー東京(所在地:東京都港区芝公園 4-8-1 総支配人:神田泰寿)は、「中国料理 陽明殿」にて、「蟹といちごのチャイニーズアフタヌーンティー」を 2026 年 12 月 1 日(火)から 2027 年 3 月 31 日(水)まで提供いたします。

今回は、冬の味覚を代表する蟹といちごが主役。いちごは全て、旬を迎える福岡県産のあまおうを使用いたします。さらに新たな試みとして、料理人によるライブパフォーマンスと、当ホテルのティーインストラクターが考案したオリジナル中国茶を2種取り入れます。お客さまの目の前で仕上げる「ズワイ蟹入り中華風玉子炒め フカヒレ餡」は、出来たてならではのふんわりとした卵と、ズワイ蟹の奥深い旨味が織りなす味わいを楽しめる一品です。そのほか、上海蟹やズワイ蟹を使用した全 6 品のセイボリーに加え、3 種からお選びいただける麺・飯をご用意いたします。上海蟹とズワイ蟹を自家製チャーシューと合わせ、ズワイ蟹の甲羅に詰めた炊き込みご飯や、青のりと卵白で翡翠仕立てにしたタラバ蟹のあんかけ炒飯など蟹の多彩な味わいをご堪能いただけます。

あまおうを味わうスイーツは、杏露酒の風味を纏ったクリームチーズを合わせたあまおうの大福や、キンモクセイジャムとジャスミン茶ジュレをあまおうソースと絡めた杏仁豆腐など 5 品をお召しあがりいただけます。

中国料理の技法を活かした品々で、濃厚な蟹の旨みと華やかなあまおうの甘みを味わう特別なひとときをご提案いたします。

蟹といちごのチャイニーズアフタヌーンティー 概要

【期 間】2026 年 12 月 1 日(火)～2027 年 3 月 31 日(水)

※前日までのご予約制 ※フリーフロー付き

【時 間】11:30A.M.～3:00P.M.(最終入店 1:00P.M.)

※2 時間制

【料 金】1 名さま ¥8,000

【場 所】中国料理 陽明殿(B1)

【U R L】https://www.princehotels.co.jp/parktower/plan/youmeiden/aft_202612

【ご予約・お問合せ】レストラン予約係 TEL:03-5400-1170

(10:00A.M.～6:00P.M.)

【メニュー】

- ◆ズワイ蟹とフカヒレ カリフラワーのポタージュ 上海蟹の香り
 - ◆ズワイ蟹と青パパイヤ・クラゲの和え物
 - ◆ズワイ蟹入り中華風玉子炒め フカヒレ餡 ◆ズワイ蟹とフカヒレの焼売
 - ◆上海蟹入り小籠包 ◆北京ダック いちごの甜麵醬仕立て
 - ◆肉団子 いちごの黒酢ソース ◆ソフトシェルクラブの蟹麵包
 - ◆上海蟹入りコロッケ
 - ◆いちごとチョコレートのクレープ ◆いちご風味のココナッツ甘酒
 - ◆いちご大福～クリームチーズ杏露酒風味餡～
 - ◆いちご杏仁 キンモクセイのジャスミン茶ジュレ
 - ◆マラーカオのいちごサンド
- 【3 種から選べる麺・飯】
- ◆ズワイ蟹団子入り～陽明殿麻辣湯～
 - ◆蟹の甲羅詰め 上海蟹の炊き込みご飯
 - ◆海の幸とタラバ蟹のあんかけ炒飯 翡翠仕立て

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

ザ・プリンス パークタワー東京 セールス&マーケティング/広報担当

TEL:03-5400-1180(直通) FAX:03-5400-1174

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

※上記内容はリリース時点(10 月 27 日)の情報であり変更になる場合がございます。※レストランの料金には消費税が含まれております。別途サービス料 15%を加算させていただきます。※当施設で提供する飲食物の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。※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。※写真はイメージです。