

2026 年 10 月

～濃厚なショコラと甘酸っぱいいちごが織りなすハーモニー～

東京プリンスホテル

芳醇なショコラとみずみずしいいちごの美しさに酔いしれる
「ショコラ×いちご アフタヌーンティー」

【期間】 2026 年 12 月 1 日(火)～2027 年 3 月 12 日(金)

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 12 月 1 日(火)から 2027 年 3 月 12 日(金)までの期間限定で、ティーサロン ピカケにて「ショコラ×いちご アフタヌーンティー」を提供いたします。

奥深いコクと豊かな味わいのショコラと、いちごのフレッシュな甘みが響き合う「ショコラ×いちご アフタヌーンティー」。カカオの芳醇な香りが広がるショコラと、華やかな彩りを添えるいちごを主役に、それぞれの魅力が調和したアフタヌーンティーをご用意いたしました。

一段目と二段目にはショコラの魅力をご堪能いただけるスイーツをラインナップ。いちごを模った愛らしい見た目で口いっぱいにいちごの風味が広がる「いちご香るフロマージュムース」。また、サクサクのチョコレートタルトにしっとり焼き上げたショコラダイヤモンドを重ね、なめらかなヴァローナチョコレートクリームを絞った「いちごとショコラの贅沢タルト」はいちごの心地よい甘酸っぱさとショコラの濃厚な口どけをご堪能いただけます。ナッツのような香ばしさとフルーティーな味わいが魅力のヴァローナチョコレートを使用したショコラは注目のスイーツです。

セイボリーには、ほのかにいちごが香るパンズにサクッと揚げた白身魚のフライを挟んだ「フィッシュバーガーのいちごタルタルソース」をご用意。軽やかな白身魚の塩味と甘酸っぱいいちごのタルタルソースが重なり合う遊び心あふれる味わいを豪快にお召しあがりいただけます。

ショコラといちごが織りなすこの季節ならではの華やかなアフタヌーンティーをご堪能いただけます。



ショコラ×いちご アフタヌーンティー

ショコラ×いちご アフタヌーンティー 概要

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

※除外日:2026 年 12 月 31 日(木)～2027 年 1 月 11 日(月・祝)

【場 所】ティーサロン ピカケ(1F)

【時 間】2 部制(11:30A.M.～2:30P.M. / 3:00P.M.～6:00P.M.)

【料 金】1 名さま ¥6,800

※各時間帯 5 組限定 ※最大 3 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/pikake/afternoontea.chocolate_strawberry/

【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/広報担当
TEL: 03-3432-1118(直通) FAX: 03-3434-5551

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

<スイーツ上段>

濃厚ショコラといちごのプラリネトライフル ①

香ばしいナッツのプラリネと濃厚なヴァローナチョコレートに、いちごの甘酸っぱさを合わせました。マスカルポーネのまろやかなコクが重なり、一口ごとに異なる味わいをお楽しみいただけます。

いちご香るフロマージュムース ②

クリームチーズのコクといちごの爽やかな酸味が調和したなめらかな口どけのムース。いちごを模った愛らしい見た目が魅力。

ハートジュレを添えたショコラテリーヌ ③

濃厚なチョコレートテリーヌにヴァローナチョコレートクリームと香ばしいカカオニブを合わせました。フランボワーズとワイルドストロベリーのハート形ジュレが彩る華やかな一品です。



<スイーツ中段>

チョコレートショートケーキ ④

ヴァローナチョコレートを使用した濃厚なクリームといちごをサンド。ショコラの深いコクといちごの爽やかな酸味が調和します。

いちごとラズベリーのボンボンショコラ ⑤

いちごとラズベリーの華やかな酸味を閉じ込めたボンボンショコラ。ハート形の愛らしいフォルムに胸がときめきます。

アーモンド香るいちごのショコラ掛け ⑥

フレッシュないちごをチョコレートでコーティングし、香ばしいアーモンドを合わせました。いちごの甘酸っぱさとチョコレートのコク、アーモンドの食感を一度にお楽しみいただけます。



いちごとショコラの贅沢タルト ⑦

サクサクのチョコレートタルトに、ショコラダイヤモンドとヴァローナチョコレートクリームを重ね、いちごの甘酸っぱさをアクセントに添えました。



<セイボリー下段>

冷製のビシソワーズ いちごゼリー添え ⑧

じゃがいものやさしい旨味とトマトの酸味、いちごゼリーを合わせた爽やかなビシソワーズです。

フィッシュバーガーのいちごタルタルソース ⑨

ほのかにいちごが香る特製パンズで白身魚のフライをサンド。いちごの甘酸っぱさを加えたタルタルソースが味わいを引き立てます。

カカオニブとピスタチオを纏った海鮮蓮根はさみ揚げ ビーツフムスソース ⑩

海鮮を挟んだ蓮根にカカオニブを纏わせました。カカオニブのほろ苦さとクミン香るビーツフムスを合わせた新たな一品です。

スコーン 2 種(プレーン、チョコレート) ⑪

オーソドックスなプレーンと、チョコレートの甘さが広がるチョコチップ入りスコーン 2 種をご用意しました。 ※別皿にて提供



<ドリンク>

<ウェルカムドリンク>

☆ ゆうやけベリースパークリング ⑫

福島県産「ゆうやけベリー」の果汁を贅沢に使用し、スパイスやミント、オレンジピールを加えて仕上げたノンアルコールスパークリングドリンク。奥会津金山の天然炭酸水を 100% 使用しています。

<季節の紅茶>

☆ ショコラオランジュ

アッサム紅茶にカカオ豆とオレンジピールをブレンドし、オレンジゼットの味わいを表現しました。甘く爽やかな香りと豊かなコクをお楽しみいただけます。

☆ 林檎とグリーンレイボスのハーブティー ※ハカフェイン

グリーンレイボスにドライアップルやステビアを合わせ、シードルとオレガノの香りを添えました。爽やかな味わいとほのかにスパイシーな余韻が広がります。

※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 29 日)の情報であり、変更になる場合がございます。