NEWS RELEASE

Grand Prince Hotel

2026 年 11 月

牛ホホ肉のプレートが付いたホリデーシーズン限定のディナーも

グランドプリンスホテル新高輪

甘酸っぱいいちごと濃厚なチョコレートにバラの香りを添えて「バラが彩る いちごとチョコレートのアフタヌーンティー」開催

【期 間】 2026 年 11 月 26 日（木）～2027 年 2 月 21 日（日）

グランドプリンスホテル新高輪(所在地:東京都港区高輪 3-13-1 総支配人:今井歩)は、移ろうもみじの色彩とともに季節により表情を変える「Lounge Momiji」にて、旬のいちごとチョコレートが織りなす華やかなスイーツコレクションを楽しむ「バラが彩る いちごとチョコレートのアフタヌーンティー」を 2026 年 11 月 26 日(木)から 2027 年 2 月 21 日(日)まで販売いたします。

街がきらめく季節に、大切な方と心ときめく午後のひとときをお過ごしいただきたいとの想いを込めて、甘酸っぱいいちごと芳醇なチョコレートに上品なバラの香りをまとう、冬限定の華やかなアフタヌーンティーをお届けいたします。

みずみずしいいちごにほろ苦いカカオシロップを合わせたアミューズからはじまり、濃厚なココア生地といちごのバタークリームを重ねバラの香りをアクセントにしたいちごオペラや、とろけるチョコレートで楽しむいちごフォンデュなどのパティシエ特製スイーツをご用意。セイボリーでは、サラミといちごを包み込んだトルティーヤや、いちご入りのトマトソースが爽やかなアグロドルチェサンドをお楽しみいただけます。さらに期間限定で「牛ホホ肉の赤ワイン煮込み」が付いたクリスマスディナーも登場いたします。

イルミネーションがきらめくホリデーシーズンに、旬を迎えるいちごと奥深いチョコレートの魅力に出会い、心満たされる優雅なアフタヌーンティーをご堪能いただけます。



バラが彩る いちごとチョコレートのアフタヌーンティー



いちごとチョコレートのハーモニーを堪能

「バラが彩る いちごとチョコレートのアフタヌーンティー」概要

【場 所】Lounge Momiji(グランドプリンスホテル新高輪 1F)
【期 間】2026 年 11 月 26 日(木)～2027 年 2 月 21 日(日)
※メインプレート付きアフタヌーンティーは 2026 年 12 月 18 日(金)～25 日(金)
【料 金】1名さま ¥7,000／メインプレート付きアフタヌーンティー 1 名さま ¥9, 800
【時 間】平日 12:00NOON～6:00P.M.(3 時間制)
土休日 1:00P.M.～6:00P.M. (2 時間制)
※メインプレート付きアフタヌーンティーは 5:00P.M.～7:00P.M. (2 時間制)
【お問合せ】レストラン予約 TEL: 03-3447-1139(受付時間 10:00A.M.～6:00P.M.)
※ご予約は Web サイトより承ります。

Web サイト

メインプレート付き
アフタヌーンティー
Web サイト

◆アミューズ
ショコラといちごのアミューズ
◆プティフール
いちごオペラ～ローズ風味～／いちごとローズのムース／いちごマカロン／
ショコラブラウニー／ガナッシュショコラサンド／いちごフォンデュ
◆セイボリー
ビアサラミといちごのトルティーヤ／チーズフライと紫玉ねぎのアグロドルチェサンド／
カチャトーラ風プティブレッド／ひよこ豆のフムス／ラザーニア
◆スコーン 2 種
プレーンスコーン／【12 月 25 日(金)まで】シュトーレン 【12 月 26 日(土)より】チョコスコーン(クロテッドクリーム／いちごジャム／はちみつ)



牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

＊ドリンクはオリジナルハーブティー、紅茶、コーヒーなど各種よりお楽しみいただけます。
＊メインプレート付きアフタヌーンティーは上記メニューに加え、「牛ホホ肉の赤ワイン煮込み」がセットとなります。

※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を加算させていただきます。 ※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、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。なお、当商品につきましては、小麦・卵・乳アレルギーの対応はいたしかねます。
※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。※写真はイメージです。※上記内容はリリース時点(11 月 13 日)の情報です。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
グランドプリンスホテル新高輪 マーケティング
TEL:03-3447-1133(直通) FAX:03-3473-1115

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。