NEWS RELEASE

Prince Hotel

2026 年 11 月

春の FUN が芽吹く庭園時間

品川プリンスホテル

Bloom Collection 第一章『芽吹き』
『いちご×ピスタチオ アフタヌーンティー』を販売

【期間】2027 年 1 月 15 日（金）～3 月 14 日（日）

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、2027 年 1 月 15 日（金）から 3 月 14 日（日）までの期間限定で『いちご×ピスタチオ アフタヌーンティー』を販売いたします。

雪の下で春を待つ小さな芽が、やがて咲き誇り、美しく華やぐ季節へ。地上 130m、ホテル最上階の「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」では、その移ろいを表現した 3 部作「Bloom Collection」を 2027 年 1 月 15 日（金）よりスタートいたします。第一章「芽吹き」から第二章「開花」、そして第三章「華やぎ」まで、季節ごとの食材を織り込みながら、春の訪れを待つ花々の姿を、ひと皿ごとに物語として紡ぐアフタヌーンティーです。

物語が始まるセイボリーには、なめらかな口あたりのスモークサーモンムースに鮮やかなピスタチオを散りばめた一品など、春に芽吹く若葉を表現した品々をご用意いたしました。そして、これから訪れる春を思わせるスイーツの数々が続き、花々が少しずつ開いていくような情景をお楽しみいただけます。

パティシエの感性が光るグランデセールは、みずみずしいいちごと香ばしいピスタチオを組み合わせ、春を待つ庭園の彩りを表現。いちごのショートケーキパフェやテリーヌショコラ、いちごとピスタチオのアンサンブルなど、それぞれ異なる味わいで「芽吹き」の世界観を描きます。

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。

Bloom Collection 第一章『芽吹き』「いちご×ピスタチオ アフタヌーンティー」 概要

【期　　間】 2027 年 1 月 15 日（金）～3 月 14 日（日）

【場　　所】 レストラン「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」（メインタワー 39F）

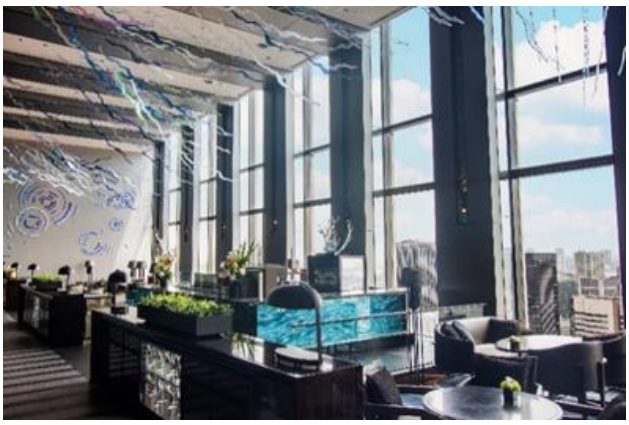
【料　　金】 ￥7,200（グランデセール シグネチャー） ／￥8,700（グランデセール ラグジュアリー）
※税込み・別途サービス料 13%

【U　R　L】 https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/table9tokyo/sweetscourse_2026_BloomCollection_Chapter1

【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.）



いちご×ピスタチオ アフタヌーンティー



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。

「いちご×ピスタチオ　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◆

【いちごのショートケーキパフェ】

いちごのショートケーキをグラスの中で表現したパフェ。いちごソースやスポンジ、シャンティクリームを層に重ね、香ばしいピスタチオクリームとアイスが奥行きのある味わいを演出します。いちごの甘酸っぱさを存分に堪能できる一品です。



【いちごのテリーヌショコラ】

濃厚なテリーヌショコラを主役に、バニラアイスやいちごソースを添えた一皿。抹茶パウダーで表現した庭園の緑が春の訪れを感じさせ、いちごとショコラの豊かな味わいを引き立てます。



◆ラグジュアリー◆



【いちごとピスタチオのアンサンブル】 ※事前予約制

いちごとピスタチオのムースやソルベ、アイスを美しく盛り合わせた一皿。爽やかなヨーグルトのエスプーマとピスタチオソースを添え、そのままはもちろん、いちごをディップしてお召しあがりいただくことで異なる味わいをお楽しみいただけます。

ウェルカムドリンク

セイボリー
- いちごと林檎のサラダ　アンディーブ添え
- ピスタチオと鶏胸肉のガランティーヌ
- 生ハム・いちご・モッツァレラのピンチョス
- スモークサーモンのムースピスタチオのアクセント
- えんどう豆のムース

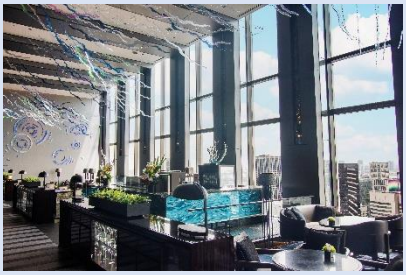
ミニバーガー
- いちごのミニハンバーガー

バラエティデザート
- いちご練乳パンナコッタ
- ピスタチオムース
- ナポレオンパイ
- ホワイトチョコレートのクレムー

パティシエからのおくりもの
- 甘じょっぱいピスタチオ風味のクランブル
- フレッシュのいちご　・プレッツェル

「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」（メインタワー39F）

地上 130m に位置し、
東京の眺めを 360 度楽しめる「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」。
食とエンターテインメントを併せもったエキサイティングな空間は、
東京の玄関口・品川の「うつろい」を一つのフロアに凝縮して表現。
ダイニングやバー、個室など 9 つの異なるエリアで、記念日や接待、パーティなど優雅なひとときを過ごしいただけます。



※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（11 月 26 日）の情報です。