

2026年5月

北海道産メロンを味わう夏のご褒美アフタヌーンティーを、東京の特等席で

ザ・プリンス パークタワー東京
最盛期を迎えるジューシーで香り高い北海道産メロンが主役の
「北海道メロンアフタヌーンティー」を提供

【期間】2026年7月1日(水)～8月31日(月)

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、みずみずしい北海道産メロンを味わう「北海道メロンアフタヌーンティー」を2026年7月1日(水)から8月31日(月)まで提供いたします。夏の味覚として高い人気を誇る北海道産メロンは、昼夜の寒暖差が大きい北海道ならではの気候が、芳醇な香りにとろけるような甘みを育みます。本アフタヌーンティーでは、その魅力を余すことなく堪能できるスイーツと、北海道を代表するジビエである蝦夷鹿や北海道産の水蛭を使用したセイボリーなどをラインアップいたしました。

スイーツは、サクサクとした軽い食感のメレンゲとともにジューシーな青肉メロンをダイレクトに楽しめるヴァンシュラン「シャイニーメロン」をメインプレートに、爽やかなミントを合わせたフレジェや、フレッシュなメロンスープと合わせてフローズンカクテルのように味わって楽しむグラニテなど、夏らしいメニューをご用意。セイボリーには、北海道産ミルクを使用したバンズに蝦夷鹿のパテを挟んだ食べ応えのあるミニバーガーや、色とりどりの野菜と合わせ、さっぱりと仕上げた水蛭のカルパッチョなどをお召しあがりいただけます。

“酷暑日”という言葉が生まれるほど暑さが厳しい夏に、目にも涼やかで、爽やかな北海道を感じられるメロンアフタヌーンティーをご提案いたします。



北海道メロンアフタヌーンティー



味のバランスにもこだわったメインプレート「シャイニーメロン」

北海道メロンアフタヌーンティー 概要

【期間】2026年7月1日(水)～8月31日(月) ※前日までのご予約制 ※フリーフロー付き

【時間・料金】・12:00NOON～8:00P.M.(最終入店 6:00P.M.) 平日1名さま¥8,000 土休日1名さま¥8,500 ※3時間制

・レイトアフタヌーンティー 5:00P.M./6:00P.M. 平日1名さま¥7,500 土休日1名さま¥8,000 ※タワービュー席確約、2時間制

【場所】ロビーラウンジ(1F)

【メニュー】◆ウェルカムドリンク 煎茶ソーダ

<スイーツ>・シャイニーメロン ・ミルクメロン ・メロンのミントケーキ ・ガレットブルトンス

・メロンモクテル ・スコーン(ハスカップ、ミルク)

<セイボリー>・蝦夷鹿バーガー ・水蛭のカルパッチョ ・ヴィシソワーズ ・サーモンジュエル

【Webサイト】https://www.princehotels.co.jp/parktower/plan/lobbylounge/afternoontea_2026.7-8

【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.)

※上記内容はリリース時点(5月26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。※当社のレストラン、宴会場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。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。

◎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。