

2026年5月

涼やかな果実と点心が彩る、夏のFUN time

品川プリンスホテル
夏果実×中国料理
「Chinese Afternoon Tea～黄金色に実るマンゴーと夏の恵み～」を販売

【期間】2026年6月22日(月)～9月13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、中国料理 品川大飯店(メインタワー 4F)にて、2026年6月22日(月)から9月13日(日)までの期間限定で「Chinese Afternoon Tea～黄金色に実るマンゴーと夏の恵み～」を販売いたします。

近年、スイーツ中心だったアフタヌーンティーにも“食事としての満足感”が求められるようになり、点心や中国料理を取り入れた「チャイニーズアフタヌーンティー」が注目を集めています。本メニューでは、マンゴーやオレンジなど夏に旬を迎える果実をふんだんに取り入れ、前菜からデザートまで中国料理の技法と涼やかな味わいを掛け合わせた、この季節ならではのティータイムをご用意しました。上海蟹の小籠包や花咲焼売といった点心に加え、マンゴーチリソースやオレンジソースで彩ったセイボリー、マンゴーやライチ、桃を使用したスイーツが並び、食事としての満足感とともにアフタヌーンティーならではの華やかさをお楽しみいただけます。

進化を続ける広域品川圏の活気とともに、当ホテルでは、ホテルコンセプト「FUN! Goes On」のもと、ジャンルやスタイルにとらわれない新たな食体験をご提案いたします。季節を感じる味わいと心躍るひとときをとおして、未来へと歩む街と響き合う、多彩なホテルダイニングの魅力をお届けいたします。

「Chinese Afternoon Tea～黄金色に実るマンゴーと夏の恵み～」概要

【場所】中国料理 品川大飯店(メインタワー 4F)

【期間】2026年6月22日(月)～9月13日(日)

【料金】¥6,000(税込み・別途サービス料13%)

【URL】<https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/daihanten/chinese.afternoontea/>

【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.)



< Chinese Afternoon Tea～黄金色に実るマンゴーと夏の恵み～>

【飲み物】オプション 1ポット¥1,000より(税込み・別途サービス料13%)

・選べる中国茶 7種(ホットのみ)

●白龍珠 ●白牡丹

●仙女花籃 ●仙桃茉莉花茶 ●凍頂烏龍茶 ●プーアル茶 ●荔枝紅茶

【前菜】

・クラゲのオレンジ風味和え

【スープ】

・トマト入り酸辣湯

【点心】

・上海蟹入り小籠包 花咲焼売

【三連皿】

・海老と帆立貝のマンゴーチリソース
・鶏肉と彩り野菜のオレンジソース炒め
・蒸しじゃがいものネギソースがけ

【円台】

・桃のコンポート 生姜風味のジュレ
・マンゴーとココナッツのクランブルタルト
・マンゴーとクリームチーズの春巻き
・フレッシュフルーツのせせ仁豆腐
・すんだ餡のゴマ団子
・マンゴープリン

【デザート】

・ライチとマンゴーのミニパフェ

※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。※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。※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。※写真はイメージです。※上記内容はリリース時点(5月28日)の情報です。

◎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