

2026年5月

“ピンク&アクアブルー”で魅せる、フレッシュな桃を使用した涼感スイーツも

川越プリンスホテル
みずみずしく甘い香りが魅了する、桃尽くしの
「Peach Afternoon Tea Set～Pink&Aqua Blue～」を販売
【期間】2026年7月1日(水)～8月31日(月)

川越プリンスホテル(所在地:埼玉県川越市新富町 1-22、総支配人:竹入学)は、「ロビーラウンジ」(1F)にて、フレッシュな桃を主役に、華やかなピンクと涼やかなアクアブルーで表現したアフタヌーンティーセット「Peach Afternoon Tea Set～Pink&Aqua Blue～」を2026年7月1日(水)から8月31日(月)まで販売いたします。

昨年ご好評をいただいた、“ピンク×イエロー”をテーマにした桃のアフタヌーンティー。今年は、華やかなピンクカラーと涼やかなアクアブルーを掛け合わせ、夏のきらめきを感じる、より爽やかで洗練された世界観へとアップデートしました。さらに今年は、今年の桃のコンポート中心のスタイルから一新し、旬ならではのフレッシュな桃を使用。

上段には、爽やかなヨーグルトパンナコッタに、みずみずしいピーチジュレを重ねた「**ピーチヨーグルトパフェ**」やフレッシュな桃を忍ばせた「**ピーチチーズムース**」、中段には、ロいっばいに広がるジューシーな桃の風味が特徴的な「**ピーチショートケーキ**」、透明感のあるブルーキュラソーシロップで、みずみずしい華やかさを表現した「**アクアピーチジュレ**」などが並びます。さらに、セイボリーではなめらかな生ハム仕立てのムースに、桃のリキュールをまとうせチーズを合わせた一品「**生ハム仕立てのひとくちタパス**」や、涼しげなアクアブルーで夏らしさを表現した「**レモンジュレとオニオンムース**」などをご提供します。

-「Peach Afternoon Tea Set～Pink&Aqua Blue～」ポイントをご紹介-

- **桃好きにはたまらない!** 桃をバラのように美しく仕立てた「**ピーチカスタードタルト**」やベリーの酸味と桃の甘みが調和する桃尽くしメニュー「**ピーチ&ベリーガトー**」など、全12種のスイーツとセイボリーで桃の魅力を存分に楽しめます。
- **塩味と桃の甘味の融合** 生ハムやクリームチーズの塩味と桃の甘みを掛け合わせた「**クリームチーズのピーチメルバ**」や「**ピーチとモッツアレラのリゾーニ**」など、甘さと塩味が交互に広がる新感覚のマリアージュをお届けします。
- **涼感あふれる夏の世界観** ピンクとアクアブルーのコントラストが織りなす、視覚からも涼を感じられるデザイン。猛暑が予想される今年の夏も、ホテルで涼しく優雅な時間を提供します。



※上記内容はリリース時点(5月28日)の情報であり変更になる場合もございます。※写真はイメージです。Peach Afternoon Tea Set～Pink&Aqua Blue～ イメージ

◎ 本件に関する報道各位からのお問合せ
 川越プリンスホテル セールス&マーケティング/広報担当
 TEL:049-227-1113(マーケティング) FAX:049-227-1110(代表)
<https://www.princehotels.co.jp/kawago/>

Seibu Group
 でかける人を、ほほえむ人へ。

「Peach Afternoon Tea Set～Pink&Aqua Blue～」概要

【期 間】2026年7月1日(水)～8月31日(月)

【提供場所】ロビーラウンジ(1F)

【提供時間】1部:11:00A.M.～1:00P.M. (L.O.12:30P.M.) / 2部:1:30P.M.～3:30P.M. (L.O.3:00P.M.)

※ご利用日曜日 12:00NOON までの予約制。 ※120分制。

【料 金】1名さま ¥6,500

【お問合せ・ご予約】ロビーラウンジ TEL:049-227-1111 (11:00A.M.～6:00P.M.)



「Peach Afternoon Tea Set～Pink&Aqua Blue～」イメージ

【メニュー内容】

スイーツ

ピーチヨーグルトパフェ / デュオマカロン / ピーチチーズムース / ピーチ&ベリーガトー
ピーチショートケーキ / アクアピーチジュレ / ピーチカスタードタルト / スコーン2種(ピーチ・ブラックペッパー)

セイボリー

ピーチとモッツァレラのリゾーニ / クリームチーズのピーチメルバ / 生ハム仕立てのひとくちタパス
レモンジュレとオニオンムース

ドリンク

ミルクピーチアクア(乾杯用) / ダージリン / アッサム / アールグレイ / 緑茶 / ほうじ茶
ブレンドコーヒー / カフェラテ / カプチーノなど

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料(13%)を加算させていただきます。

※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。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(5月28日)の情報であり変更になる場合もございます。

※写真はイメージです。

ロビーラウンジ(1F)について

お持ち合わせやご歓談まで、お気軽にご利用いただけるロビーラウンジ。ホテルメイドのケーキやアフタヌーンティーセット、ドリンクなどで憩いのひとときをお楽しみいただけます。

<時 間>11:00A.M.～6:00P.M. (L.O.5:30P.M.)

<電 話>049-227-1111

<席 数>38席



【ロビーラウンジ】イメージ

川越プリンスホテルについて

川越プリンスホテルは、歴史ある街並みと新しい文化が融合する“小江戸・川越”に位置するホテルです。西武新宿線「本川越駅」に直結し、観光やビジネスの拠点として利用できます。館内にはレストラン・宴会場を備え、川越の街歩きや滞在そのものを楽しめる空間を提供しています。

<所在地>〒350-8501 埼玉県川越市新富町1-22

<電 話>049-227-1111

<客室数>106室

<アクセス>西武新宿線「本川越」駅直結



【川越プリンスホテル】イメージ

■川越プリンスホテルで体験できること <https://www.princehotels.co.jp/kawagoe/experience/>