

2026 年 7 月

ティーインストラクターがセレクトした 12 種の中国茶とともに楽しむ

ザ・プリンス パークタワー東京

“新”シグネチャーメニュー「～陽明殿麻辣湯～」をラインナップした ホテル初のチャイニーズアフタヌーンティーが誕生

【期 間】2026 年 9 月 1 日(火)～11 月 30 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、中国料理 陽明殿にて、当ホテルとして初となる「Chinese Afternoon Tea 北海道の実りと中国茶」を 2026 年 9 月 1 日(火)から 11 月 30 日(月)まで提供いたします。

「中国料理 陽明殿」は、伝統的な中国料理から日本人の味覚に寄り添うアレンジを加えた逸品まで、ジャンルに捉われない料理を提供するレストランです。2026 年 4 月より着任した料理長 藤井 信弘の、より多くのお客さまに陽明殿の魅力を知っていただきたいという思いから、自らが現地で見極めた海と大地の恵みが揃う北海道産の食材をメインに、長年培ってきた技術と感性で、中国料理スタイルでのアフタヌーンティーをお届けいたします。

メニューは、前菜 3 品、セイボリー7品、選べる麺 1 種、スイーツ 5 品の構成。目玉は、陽明殿の“新”シグネチャーとなる「～陽明殿麻辣湯～」です。五香粉をはじめとする 8 種の香料で香りをたたせ、深みのある味わいを引き出した料理長 藤井のこだわりが詰まった逸品です。また、北海道産きのこ貝柱で丁寧に仕上げたきこの醬が香りと旨味を引き立てる「十勝和牛のきのこ醬炒め」や、北海道産甘海老を 3 時間煮詰めて出汁をとった濃厚スープの「北海道産甘海老と白みそのつゆそば」は、北海道の恵みを凝縮した特別メニューです。スイーツは、ハスカップソースの杏仁豆腐、北海道産リンゴとクリームチーズの春巻きなど中国料理ならではの 5 品。さらに、ホテルのティーインストラクターがセレクトした個性豊かな 12 種の中国茶が、料理の味わいをより一層引き立てます。華やかな香りが広がる特級ジャスミン茶は、優雅なアフタヌーンティーにぴったりです。

素材の魅力を丁寧に引き出した一皿一皿を揃え、「中国料理 陽明殿」の奥深い味わいと北海道の恵みを一度に堪能いただけるひとときをご提案いたします。



Chinese Afternoon Tea 北海道の実りと中国茶

ポイント

- ・ 当ホテルとして初となる「チャイニーズアフタヌーンティー」
- ・ 34年に渡り広東料理を極める新料理長の特別メニュー
- ・ 料理長自ら北海道に足を運び吟味した食材を主役として使用
- ・ “新”シグネチャーの「～陽明殿麻辣湯～」、北海道産甘海老から出汁を取る白みそつゆそばが選べる
- ・ 陽明殿オリジナルきのこ醬を使用した十勝和牛炒め
- ・ ティーインストラクターがセレクトした 12 種の中国茶。華やかで上品な香りの特級ジャスミン茶もラインアップ

Chinese Afternoon Tea 北海道の実りと中国茶 概要

【期 間】2026 年 9 月 1 日(火)～11 月 30 日(月) ※前日までのご予約制 ※フリーフロー付き
【時間・料金】11:30A.M.～3:00P.M.(最終入店 1:00P.M.) 1 名さま ￥7,500 ※2 時間制
【場 所】中国料理 陽明殿(B1)
【Web サイト】<https://www.princehotels.co.jp/parktower/plan/youmeiden/afternoontea>
【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.)

◎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。

Chinese Afternoon Tea 北海道の実りと中国茶 メニュー一覧



＜前菜＞

- ・ トウモロコシのスープ
- ・ サーモンのタルタル アンダーブ添え
- ・ くらげとイクラの和え物

＜セイボリー＞

- ・ 蝦夷鹿バーガー
- ・ 北海道産帆立貝・烏賊・蟹入り海の幸焼売
- ・ 北海道産蟹・蛸などの海の幸とゆり根茶碗蒸し
蟹とフカヒレソース
- ・ 軽く燻製した北海道産帆立貝のマリネ 紹興酒の香り
- ・ 北海道産甘海老の生春巻き チリソース添え
- ・ 北海道産ししゃものスパイシー炒め
- ・ 十勝和牛のきのこ醬炒め



＜麺＞ 3 種より 1 品お選びいただけます

・ 陽明殿“新”シグネチャー 「～陽明殿麻辣湯～」

五香粉など 8 種の香料を蒸し上げ、香り高く深みのある味わいに。麺は、中華麺・サツマイモ春雨・平太麺（刀削麺風）よりお選びいただけます。

・ 北海道産甘海老と白みそのつゆそば

北海道産甘海老と利尻昆布を煮詰めた濃厚スープが特徴。オリジナルの海老油と合わせてお召しあがりください。

・ トマト涼麺

14 種類の調味料を緻密に重ねた特製ダレを合わせた涼やかな逸品。

＜スイーツ＞

- ・ 杏仁豆腐 ハスカップソース
- ・ 白あんとココナッツのマカロン
- ・ 北海道産リンゴとチーズの春巻き シナモン風味
- ・ ブラックタピオカのココナッツミルク
- ・ 桂花陳酒ゼリー 季節のフルーツ



＜中国料理 陽明殿 料理長 藤井 信弘＞



34年間、広東料理の研鑽を積む。中国料理の命ともされる“香り”を大切に、四川・上海・北京の個性を調和させることで、陽明殿だからこそ味わえる料理をご提供いたします。

【経歴】

- 1991 年 赤坂プリンスホテル入社
- 2007 年 第 5 回ヨーロッパのワインを楽しむ中国料理コンクール
熱菜部門 準グランプリ
- 2008 年 第 6 回ヨーロッパのワインを楽しむ中国料理コンクール
前菜部門 準グランプリ
- 2011 年 ザ・プリンス パークタワー東京「中国料理 陽明殿」
- 2015 年 品川プリンスホテル「中国料理 品川大飯店」料理長
- 2026 年 ザ・プリンス パークタワー東京「中国料理 陽明殿」料理長

※上記内容はリリース時点(7 月 29 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。