

2024年12月
貴賓館ツアーや食品ロス削減に貢献するスイーツのアフタヌーンティー、再生紙から花を咲かせる体験など

グランドプリンスホテル高輪

100年以上の歴史を刻む洋館でエシカルな春のティータイムを 「桜咲く貴賓館で未来へつなげる絶景アフタヌーンティー」開催

【期 日】2025年3月25日(火)、26日(水)

グランドプリンスホテル高輪(所在地:東京都港区高輪 3-13-1 総支配人:井上面期)は、100年以上の歴史を有する旧宮家の邸宅「貴賓館」を舞台に、桜景色を眺めながらスイーツを堪能し、サステナブルな体験を楽しむ「桜咲く貴賓館で未来へつなげる絶景アフタヌーンティー」を2025年3月25日(火)、26日(水)の2日間限定で開催いたします。

明治44年に旧宮家の邸宅として建築され、100年以上の歴史を紡ぐ「貴賓館」を有する当ホテルでは、持続可能な社会の実現に貢献し、この先の未来も大切なお客さまとともに歩んでいきたいという想いを込めて、桜に囲まれた貴賓館の特等席で、麗らかな春を感じながらエシカルなひとときを楽しむ絶景アフタヌーンティーをご提供いたします。

アフタヌーンティーを彩るのは、柑橘類の皮を使用したマーマレードタルトや、規格外の苺を活用したジャムと合わせて楽しむ、小麦の外皮部分を製粉した“ふすま粉”を使用したスコーンなど、ホテルパティシエ考案のエシカルなメニューの数々。非日常空間で宮廷に招かれたようなロイヤル気分になりながら、上品な甘さのスイーツとともに春の優雅なティータイムをご堪能いただけます。

またアフタヌーンティーのメニューカードには、古紙を再生し、花の種が漉き込まれたリサイクルペーパー「花咲く和紙®」を使用。お持ち帰りいただいたメニューカードをひと晩水につけ、土へ植え水やりを続けると数日で発芽し、やがて花が咲き紙は土へと還ります。アフタヌーンティーをご堪能いただいた後に、花を育て資源の循環につなげる、心とらぐ華やかな春をご体験いただけます。歴史ある高輪の地にある当ホテルがご提案する、未来へつなげるお花見体験をお楽しみください。



桜に囲まれた貴賓館の特等席で、エシカルなスイーツを味わう



花を咲かせるリサイクルペーパーをメニューカードに使用

「桜咲く貴賓館で未来へつなげる絶景アフタヌーンティー」概要

- 【期 日】2025年3月25日(火)、26日(水)
【場 所】グランドプリンスホテル高輪 貴賓館
【料 金】1名さま ¥16,000
【内 容】・規格外食品や東京産の地産地消の食材を使用したアフタヌーンティー
・「花咲く和紙」を使用したメニューカード
・貴賓館ツアー

【ご予約】1月中旬開始予定

【Webサイト】<https://www.princehotels.co.jp/takanawa/informations/springafternoontea2025>

【お問合せ】グランドプリンスホテル高輪 TEL:03-3447-1111(代表)



Web サイト

©本件に関する報道各位からのお問合せは
グランドプリンスホテル高輪 マーケティング
TEL: 03-3447-1133(直通) FAX: 03-3473-1115

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

「貴賓館」概要

かつて東京湾を望む景勝地として、由緒ある土地に選ばれてきた高台にある貴賓館は、明治44年、宮廷建築家として活躍した片山東熊により設計された旧宮家の邸宅。17～18世紀初頭の様式で装飾され、細部にわたり優雅な意匠が散りばめられた格式のある空間は、一步足を踏み入るとまるで当時にタイムスリップしたかのような厳かな時間が流れます。



100年以上の時を刻む貴賓館

貴賓館ツアー

アフタヌーンティー会場へ向かいながら、館内ツアーを実施いたします。邸宅の歴史を感じながら、宮廷に招かれたような優雅なひとときをご堪能ください。

「規格外食品や東京産の地産地消の食材を使用したアフタヌーンティー」

メニュー

プティフル

- ・ふすま粉のスコーン SDGs 苺のジャム
- ・東京産卵と牛乳のプリン
- ・東京産トマトとベリーの真っ赤なムース
- ・クロワッサンラスク キャラメルクリームと
- ・セミドライフルーツ
- ・柑橘マーマレードタルト
- ・紅茶香るヴィーガンチョコレートケーキ
- ・桜と酒粕のチーズケーキ



セイボリー

- ・フォアグラ桜餅
- ・ローストビーフとキューカンバーのサンド
- ・ブルーチーズのキッシュ

規格外食品や東京産の地産地消の食材を使用したアフタヌーンティー

ポイント

- ・食品ロス削減に貢献する、柑橘類の皮や小麦粉の外皮のアレンジ、規格外の苺を使用したジャム
- ・卵、牛乳、トマトなど東京産の地産地消につながる食材を使用したスイーツ
- ・動物性の食品を使用しない紅茶香るヴィーガンチョコレートケーキ

「花咲く和紙」を使用したメニューカード

古紙を原料とした100%再生紙の「花咲く和紙」をメニューカードに使用。花を育て資源の循環をし未来へつなげる体験をご提案いたします。メニューカードをお持ち帰りいただき、ひと晩水につけてから植木鉢など植える場所に合わせ、お好きなサイズにちぎり土へ植えると、花の種が漉き込まれた古紙から数日で発芽し、やがて花が咲き紙は土へと還ります。持続可能な未来へつなぐ、環境へ配慮したやさしい春のひとときをご体験ください。



花咲く和紙

【協力】 有限会社スープ

※料金には消費税・サービス料が含まれております。
※当社のレストランなどにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社など(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。なお、当商品については、商品の性質上、乳、卵、小麦の除去は対応いたしかねます。
※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。※上記内容はリリース時点(12月2日)の情報です。