

人を、想う力。街を、想う力。

三菱地所グループ



THE ROYAL PARK
I C O N I C
T O K Y O S H I O D O M E

ROYAL PARK HOTELS

2026年4月8日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 東京汐留

ジューシーメロンの初夏アフタヌーンティー「メロン&マンゴー」

5種のフルーツのハーモニーを味わうプリンアラモードパフェも

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 東京汐留（所在地：東京都港区東新橋 1-6-3、総支配人：柴崎 和宏）は、2026年5月1日（金）より24Fバー・ラウンジ「THE BAR」およびオールデイダイニング「ハーモニー」にて、たっぷりの果汁が楽しめる爽やかな風味のメロンと濃厚な甘みと香りを堪能できるマンゴーのアフタヌーンティー「メロン&マンゴー」を販売します。



AFTERNOON TEA with “SIROCCO” 「メロン&マンゴー」 (写真は2名様分)

■ AFTERNOON TEA with “SIROCCO” 「メロン&マンゴー」

期間：2026年5月1日（金）～2026年6月30日（火）

店舗：24F バー・ラウンジ「THE BAR」およびオールデイダイニング「ハーモニー」

時間：「THE BAR」13:00～15:00、「ハーモニー」平日13:00～14:00 土日祝14:00～14:30

料金：カフェフリー お一人様7,500円、SIROCCOティーフリー お一人様9,000円※120分制

※[オンラインでご予約](#)いただくと「SIROCCOティーフリー」はお一人様6,000円です。

※平日/1日15食限定 土・日・祝日/1日30食限定

予約・問合せ：03-6253-1130（10:00～18:00）

URL：<https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/tokyoshiodome/news/Op1jfwzdu6/>



THE ROYAL PARK
I C O N I C
T O K Y O S H I O D O M E

【味わいポイント】

日差しが眩しくなるこの季節には、果汁たっぷりのフルーツを使ったアフタヌーンティーがぴったりです。日光にキラキラと輝くメロンゼリーや、夏の香りがするマンゴーとパインのムースが喉を潤します。セイボリーのおすすめはシトラスの香りが漂う SIROCCO TEA のインペリアルゴールドで煮込んだ三元豚の紅茶煮。薫り高い紅茶が三元豚の味を引き立てます。一番の主役のパフェはマスクメロンを使ったプリンアラモードパフェ。手作りカスタードプリンとともにメロンとマンゴーだけでなく、フランボワーズ、ブルーベリー、パッションフルーツも使われており、初夏フルーツの五重奏が楽しめます。

<AFTERNOON TEA with “SIROCCO” 「メロン&マンゴー」メニュー>

WELCOME TEA スイスの高級ティーSIROCCO TEA（紅茶）をウエッジウッドの華やかな「バタフライブルーム」シリーズの茶器でお楽しみいただけます。

SAVORY SIROCCO TEA で煮込んだ三元豚の紅茶煮
彩野菜のキシュ
スモークサーモンのタルティーヌ 枝豆バジルソースをのせて
白身魚のベニエ ジンジャーレモンマリネ
北海たこと胡瓜のカルパッチョ レモンのエマルジョンドレッシング

SWEETS メロンのプリンアラモードパフェ
マンゴータルト
マンゴーパート・ド・フリユイ
マンゴーとパインのムース
メロンゼリー
メロンのミニパイ

DRINK カフェフリー コーヒーや紅茶などお好みのものをお好きにだけ
※「SIROCCO ティーフリー」をお選びいただくと、SIROCCO の紅茶、緑茶、ハーブティー、フルーツティーのセレクションがお好きにだけ楽しめます。



5種の初夏フルーツが奏でる「メロンのプリンアラモードパフェ」



THE ROYAL PARK
I C O N I C
T O K Y O S H I O D O M E

※料金は消費税・サービス料が含まれます。 ※画像は全てイメージです。 ※内容は変更になる場合がございます。

■ AFTERNOON TEA with “SIROCCO”の特徴

AFTERNOON TEA with “SIROCCO”は季節のパフェと SIROCCO TEA だけでなく、ランチの代わりにもなるようにセイボリーの品数の多さや、温かいお料理が含まれているのが特徴です。温かいお料理の熱がスイーツや冷製のセイボリーに影響しないように、別添えのお皿で提供します。



24F バー・ラウンジ「THE BAR」の内観

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 東京汐留について

「NEW YORK AMBIENCE」がコンセプトのモダン&スタイリッシュなホテル。高層階の客室は天井が高くエグゼクティブのための洗練された空間で、煌めく夜景が都心ステイならではの安らぎと贅沢な癒しを提供いたします。オープンキッチンでシェフたちが腕を振るうレストランや都会の喧騒を忘れさせるバーが揃います。複数路線の駅と地下通路で繋がり、空港からもアクセス至便。



所在地：東京都港区東新橋 1-6-3

客室数：480室

館内施設：レストラン、バー、宴会場、会議室

アクセス：JR「新橋」駅（汐留口）・都営浅草線「新橋」駅 徒歩約3分

東京メトロ「新橋」駅 徒歩約5分

都営大江戸線「汐留」駅（2番出口）・ゆりかもめ「汐留」駅

徒歩約1分

U R L：<https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/tokyoshiodome/>

T E L：03-6253-1111（代表）



THE ROYAL PARK
I C O N I C
T O K Y O S H I O D O M E

ロイヤルパークホテルズについて

ロイヤルパークホテルズは、全国に 25 ホテル・6,397 室を展開しております。三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社が計画・運営し、当社指針である [【Vision & Credo / Value / Service Standard】](#) に沿って、私たちだからこそ提供できるサービスや価値をお届けいたします。今後も新規ホテル出店を進め、チェーン拡大とブランド力の向上を図るとともに、グループ一体となって持続可能な社会の実現に向けて取り組んでまいります。

<本件に関するお問合せ先>

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 東京汐留 広報担当：釜本

TEL：03-6253-1124 E-mail：h-kamamoto@rphs.jp