

2025 年 12 月 2 日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 東京汐留

ふわふわパフェの冬アフタヌーンティー「シブースト&ストロベリー」

平日限定の濃厚ホットミルクティーも

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：笠原 邦芳）は、2026 年 1 月 5 日（月）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、ストロベリーとふわふわ食感の「シブースト」がマリアージュした冬のアフタヌーンティーを販売します。



AFTERNOON TEA with “SIROCCO” 「シブースト&ストロベリー」(写真は2名様分)

■ AFTERNOON TEA with “SIROCCO” 「シブースト&ストロベリー」

期間：2026 年 1 月 5 日（月）～2026 年 2 月 28 日（土）

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」13:30～14:30 ※120 分制

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

※[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 円でお召しあがりいただけます。

※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.royalparks.com/jp/ic/tokyoshiodome/news/0p1jfwdu6/>



THE ROYAL PARK  
I C O N I C  
TOKYO SHIODOME

### 【味わいポイント】

地上約 100m から眺める澄みきった空に真っ赤なストロベリーが映える季節。表面はパリッと香ばしくキャラメリゼされていますが、中はプルプル&ふわふわ食感の「シブースト」に、甘酸っぱいストロベリーをマリアージュした「ストロベリーシブーストパフェ」がイチオシです。セイボリーは温かいオランダーズソースの「ベーコンとポテトのグラチネ」がおすすめ。平日限定ウエルカムティー「ハニーミルク・オレンジ」とも相性ぴったりです。

### <AFTERNOON TEA with “SIROCCO”「シブースト & ストロベリー」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 チキンコンフィ オレンジガストリックコンポート添え  
千住ネギと鮪のたたき ジンジャーバルサミコのソース  
サラミと冬野菜の根菜マリネ  
ベーコンとポテトのグラチネ ローズマリーの香り  
えびとアボカドのロメスコバーガー

SWEETS ストロベリーシブーストパフェ  
ストロベリーミニフィーク  
ストロベリームースタルト  
ストロベリーマカロン  
ストロベリーチョコレートディップ  
ストロベリーパートドフリュイ

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なだけ  
※「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なだけ楽しめます。



表面は香ばしくてパリパリのキャラメリゼ、中はプルプルでふんわり食感の「ストロベリーシブーストパフェ」





THE ROYAL PARK  
I C O N I C  
TOKYO SHIODOME

### <平日限定ウエルカムティー 「ハニーミルク・オレンジ」>

SIROCCO TEA の「ルイボスタンジェリン」を使ったウエルカムティー「ハニーミルク・オレンジ」は、ルイボスティーに香り豊かなタンジェリンオレンジとハイビスカスをブレンドしてスッキリとした味わいのフルーツティーにミルクとハチミツを合わせて、濃厚なホットミルクティーに仕上げました。



SIROCCO TEA 「ルイボスタンジェリン」を使ったホットミルクティー「ハニーミルク・オレンジ」

※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」(左) およびオールデイダイニング「ハーモニー」(右) の内観



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

## 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）

## 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 23 ホテル・5,390 室を展開しております。三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社が計画・運営し、2025 年 1 月に公開した[新指針【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&リゾーツ株式会社

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