

2026 年 2 月 5 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
桜香る春のアフタヌーンティー「ストロベリー&桜」
平日限定ウエルカムティーのイメージは「桜餅」

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 3 月 1 日（日）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、春の訪れを桜の香りと甘酸っぱいいちごで感じるアフタヌーンティー「ストロベリー&桜」を販売します。



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

■ AFTERNOON TEA with “SIROCCO”「ストロベリー&桜」

期間：2026 年 3 月 1 日（日）～2026 年 4 月 30 日（木）

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/Op1jfwdu6/>



THE ROYAL PARK
I C O N I C
TOKYO SHIODOME

【味わいポイント】

地上約 100m から眺める空の日差しが日増しに暖かく感じる季節。淡いピンク色のスイーツが春らしさを演出するアフタヌーンティーは、春の訪れを喜び飛び交うホワイトチョコレートで作られた蝶のモチーフで飾られ、一口ごとに桜の香りに包まれる鮮やかないちごのパフェや桜の香りを纏わせた鯛のマリネなど、まるで満開の桜の木の下でお花見をしながらアフタヌーンティーを味わうような気分をイメージしています。平日限定ウエルカムティーも桜の香りを引き立てた SIROCCO のアイスティーを提供します。

<AFTERNOON TEA with “SIROCCO” 「ストロベリー＆桜」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 キウイとモッツアレラチーズのカプレーゼ ハニーヨーグルトソース
桜の香りを纏わせた鯛のマリネ
蚕豆と桜海老のブルグールサラダ
ジャンボン（ハム）とアスパラガスのエッグサンドウィッチ
生ハムとカッターチーズのプチシュー〜東京蜂蜜の香りを添えて〜

SWEETS ストロベリー＆桜パフェ
グリオットチェリーのクラフティー
ストロベリーと桜ゼリーのフロマージュブラン
桜あんの芝麻球（チーマーチュウ）ストロベリーソース
ストロベリーミルクレープ
ストロベリームース

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。



たっぷりと桜の香りを纏わせたシャンティークリームと甘酸っぱいいちごの「ストロベリー＆桜パフェ」



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

<平日限定ウエルカムティー「スプリングブロッサム」>

お客様の目の前で桜風味のシロップ「チェリーブロッサム」にSIROCCO TEA「カモミールオレンジブロッサム」を注ぎ入れ、ピンク色とオレンジ色の2層のセパレートティーを作ります。カモミールの香草感と桜風味のシロップが併さり桜餅を連想させるような味わいで、春ならではのウエルカムティーです。



SIROCCO TEA「カモミールオレンジブロッサム」と桜風味のシロップを合わせた「スプリングブロッサム」

※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
TOKYO SHIODOME

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 24 ホテル・5,647 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