

人を、想う力。街を、想う力。

三菱地所グループ

ROYAL PARK
HOTEL

ROYAL PARK HOTELS

2026年2月19日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ＆リゾーツ株式会社

ロイヤルパークホテル

人形町の老舗“森乃園”とのコラボ「ほうじ茶アフタヌーンティー」

ほうじ茶パフェやほうじ茶モンブランなども期間限定発売

ロイヤルパークホテル（所在地：東京都中央区日本橋蛎殻町2-1-1、総支配人：小澤 幸一）では、2026年4月1日（水）～2026年5月31日（日）の期間限定で、1F ロビーラウンジ「フォンテーヌ」にて「森乃園×ロイヤルパークホテル ほうじ茶アフタヌーンティー」をご提供いたします。また、1F シェフズダイニング「シンフォニー」ならびに1F スイーツ＆ベーカリー「粹」では「森乃園×ロイヤルパークホテル ほうじ茶スイーツ」を発売いたします。

■今年で第7弾！人形町で100年以上愛されるほうじ茶専門店とのコラボアフタヌーンティーが登場！



「森乃園×ロイヤルパークホテル ほうじ茶アフタヌーンティー」 ※写真は2名様分です。

今年で7回目を迎える「森乃園×ロイヤルパークホテル ほうじ茶アフタヌーンティー」は、香ばしいほうじ茶の魅力を多彩なスイーツとセイボリーに閉じ込め、和の趣と洋の魅力が調和する味わいをご堪能いただけます。

スタンドのトップを飾るのは、急須に入ったほうじ茶をこぼしてしまう“お茶目な猫”を表現したチョコレート細工。動きのある姿と、藤の花をイメージした青むらさき色の花が季節感を添えた仕上がりです。

隣には、ほうじ茶クリームとココアスポンジを重ねた断面が美しいレイヤーケーキや、まろやかなパンナコッタにほうじ茶ジュレと青梅のコンフィチュールを合わせた爽やかなグラスデザートが並びます。また、当ホテルの人気スイーツ“モンブラン”を、ほうじ茶と和栗クリームでアレンジした上品な甘さが魅力の“ほうじ茶モンブラン”もラインナップ。さらに、ほうじ茶と相性の良いオレンジを合わせたパウンドケーキや、ほうじ茶クランブルの香ばしさとりんごの甘みが調和するタルト、あんずのパートドフリュイ

を求肥で包んだ一口菓子などをご用意いたしました。

セイボリーには、たこや大根をほうじ茶でやわらかく煮てゼリー状に仕上げた一品や、だし巻きたまごに海苔としば漬けマヨネーズを合わせたサンドウィッチ、サーディンとポテトのコロッケなど、ほうじ茶の香ばしさを引き立てる和の味わいを揃えました。森乃園の香り高いほうじ茶をはじめ、ノンカフェインのレモングラスティーなどとともに、心ほどけるティータイムをお過ごしください。

■森乃園ほうじ茶アフタヌーンティー 概要

期 間：2026年4月1日（水）～2026年5月31日（日）

時 間：11：00～17：00

店 舗：1F ロビーラウンジ「フォンテーヌ」

料 金：お一人様 8,000円

予 約・問合せ：03-5641-3600

（レストラン予約専用ダイヤル 受付時間 9:00～19:00）

U R L：<https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/pvxjjv6yhf>

メニュー：

- ・上段／チョコレート細工菓子、ほうじ茶とココアのレイヤーケーキ
ほうじ茶のパンナコッタとジュレ 青梅のコンフィチュール
- ・中段／ほうじ茶オレンジパウンドケーキ、りんごとほうじ茶のクランブルタルト
あんずのパートドフリュイの求肥包み、ほうじ茶モンブラン
- ・下段／たこのほうじ茶煮、だし巻きたまごのサンドウィッチ、サーディンとポテトのコロッケ
- ・別皿／野菜のポタージュ、ほうじ茶のアフォガード、フライドポテト（ほうじ茶塩）
スコーン2種（ブレーン・ほうじ茶と甘納豆）クロテッドクリーム、いちごジャム、アプリコットジャム
- ・ほうじ茶、スマックティーの紅茶含む17種類のフリードリンク付



※写真は2名様分です。

■風味豊かなほうじ茶の味わいを引き出した「森乃園×ロイヤルパークホテル ほうじ茶スイーツ」

「シンフォニー」ではアラカルトデザートとして、「森乃園ほうじ茶パフェ」を発売。グラスには、香り高い森乃園のほうじ茶を使用したゼリー、アイスクリーム、ブラウニー、わらび餅、モンブランを重ね、異なる食感と香りが織りなす奥行きのある味わいに仕上げました。アイスクリームやモンブランのまろやかな甘さと、ほうじ茶の香ばしさが調和した魅力的なパフェをお楽しみいただけます。

・ほうじ茶パフェ 概要

期 間：2026年3月1日（日）～2026年4月30日（木）

時 間：11：00～21：00

店 舗：1F シェフズダイニング「シンフォニー」

料 金：お一人様 2,600円

予 約・問合せ：03-5641-3600（レストラン予約専用ダイヤル 受付時間 9:00～19:00）

U R L：<https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/pi8yn0u84>



ほうじ茶パフェ

※料金には消費税・サービス料が含まれます。

「粋」では、アフタヌーンティーでご提供している「ほうじ茶モンブラン」をテイクアウト商品としてご用意。和栗クリームの優しい甘さと、香り高いほうじ茶を合わせたクリームが織りなす上品な味わいが魅力の一品です。ぜひご自宅でご堪能ください。

・ほうじ茶モンブラン 概要

期 間：2026年3月15日（日）～2026年4月24日（金）

時 間：11：00～20：00

店 舗：1F スイーツ＆ベーカリー「粋」

料 金：864円

予 約・問合せ：03-5641-3600（レストラン予約専用ダイヤル 受付時間9:00～19:00）

U R L：<https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/1hn9r8du5>

※料金には消費税（8%）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。



老舗ほうじ茶専門店「森乃園」について

東京日本橋人形町にある、大正三年創業の自家焙煎ほうじ茶専門店です。

ほうじ茶にこだわり続けて100余年、毎日自家焙煎しています。

<https://morinoen.jp/>



ロイヤルパークホテルについて

お客様の幅広いニーズにクオリティの高いサービスをご提供するフルサービス型ホテルとして、1000m²を誇る宴会場、直営レストラン・バーを備え、1989年に開業。「CHIC TOKYO STAY～粋な街の、意気なおもてなし～」をコンセプトに、新旧が交差する街、東京・日本橋に位置するホテルとして“粋で洗練されたおもてなし”をお客様をお迎えしてまいります。



所在地：東京都中央区日本橋蛎殻町2-1-1

客室数：419室

館内施設：レストラン、バー、宴会場、茶室（耕雲亭）、チャペル、神殿、

ショッピングアーケード、美容室、理容室、リラクゼーション

サロン、写真室、衣裳室、フラワーショップ、日本庭園など

アクセス：東京メトロ半蔵門線「水天宮前」駅に直結（4番出口）

東京メトロ日比谷線「人形町」駅より徒歩約5分（A2出口）

都営浅草線「人形町」駅より徒歩約8分（A3出口）

URL：<https://www.rph.co.jp/>

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&リゾーツ株式会社が計画・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&リゾーツ株式会社

ロイヤルパークホテル 広報担当：有馬／木村

TEL：03-3667-1113（直通） E-mail：pr-hak@rphs.jp