

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

2025年8月4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  
パフェ活おすすめスポット誕生 「オータムパフェ」が新登場  
シャインマスカットがふんだんに使われた豪華な逸品

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、以下「当ホテル」）は2025年9月16日（火）より24F バー・ラウンジ「THE BAR」にて季節のフルーツが楽しめるパフェメニューの販売を開始します。記念すべき第一弾は秋の味覚のひとつであるシャインマスカットがテーマです。



オータムパフェ「シャインマスカット」

■ オータムパフェ「シャインマスカット」

期間：2025年9月16日（火）～2025年11月14日（金）※平日限定

時間：13:00～15:30

店舗：24F バー・ラウンジ「THE BAR」

料金：コーヒー・紅茶が飲み放題の「カフェフリー」付 4,000円

予約：3日前までに要予約 ※1日10食限定

URL：<https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/tokyoshiodome/news/ppznrmay4xn5/>

予約・問合せ：レストラン予約 03-6253-1130（10:00～18:00）



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

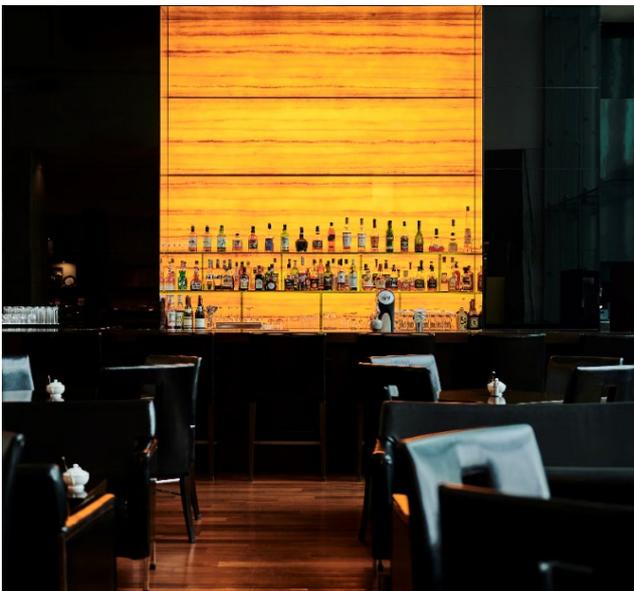
## ■ 味わいポイント

当ホテルで人気のアフタヌーンティーの中でも一番の特徴である季節のパフェをぜひパフェだけで味わってみたいというお客様の声に応えて、10種類もの味わいの層が美しいパフェが誕生しました。

まだ暑さが残るこの時期に嬉しいジューシーで甘酸っぱいシャインマスカットをふんだんに取り入れたこの「オータムパフェ」の層の中には、シャインマスカットを使ったアイスクリームや軽い口当たりが後を引く自家製のカスタードクリームなどがふんだんに入っており、甘味と酸味、食感のバランスが絶妙な味わいを奏でます。



24F バー・ラウンジ「THE BAR」内観



24F バー・ラウンジ「THE BAR」内観（左）と眺望（右）

※料金には消費税・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。



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