

2026年7月1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

屋台の賑わいを味わう「夏祭りアフタヌーンティー」を発売 8月限定/1F ロビーラウンジ「フォンテーヌ」にて

ロイヤルパークホテル（所在地：東京都中央区日本橋蛸殻町2-1-1、総支配人：小澤 幸一）では、2026年8月1日（土）～8月31日（月）の期間限定で、1F ロビーラウンジ「フォンテーヌ」にて「夏祭りアフタヌーンティー」を発売いたします。また、2026年7月1日（水）～2026年8月31日（月）の期間には、「氷菓 極～パティシエが贈る贅沢かき氷～」を今年も販売いたします。

■屋台の賑わいと涼を味わう！和と洋の融合したスイーツが魅力の夏祭りアフタヌーンティーが登場



「夏祭りアフタヌーンティー」 ※写真は2名様分です。

夏祭りの屋台をテーマにした「夏祭りアフタヌーンティー」が8月限定で登場。上段には、花火を背景に鉢巻き姿のたこがたこ焼きを売る様子を表現したチョコレート細工がお出迎え。ゴールドチョコレートで仕上げた“たこ焼き”にはコーヒー風味のソースを合わせてほろ苦さをアクセントに、かつおぶしや青のりは色付けしたチョコフレックであしらいました。隣には、金魚鉢に見立てたレモンゼリーをご用意。ほうじ茶クランブルの香ばしさが爽やかな酸味を引き立て、暑い夏にさっぱりとお召しあがりいただけます。また、白あんの優しい甘さと夏らしい色合いが特徴の天の川のようなかんもご用意いたしました。中段には、しゅわりと溶ける独特の食感が楽しい、プールに浮かぶスーパーボールをイメージした淡雪や、スイカをモチーフに爽やかな味わいに仕上げたフランボワーズとホワイトチョコ・ピスタチオのヴェリーヌが並びます。さらにチョコバナナを思わせるギモーヴや、蚊取り線香を模したタルトショコラなど、夏の世界観を演出する遊び心あふれるスイーツを揃えました。

下段には、醤油の香ばしさと甘味が広がる焼きトウモロコシのテリーヌ、夏祭りの定番フランクフルト、串刺しで提供する塩味の焼き鳥など、屋台の雰囲気を感じられるセイボリーをご用意。

別皿では、バター醤油風味のフライドポテトや、プレーンと南国の香りが広がるパイナップル&コナツの2種のスコーンをご提供。また浴衣ご着用のお客様限定の割引特典もご用意いたしました。ラムネドリンクを片手に、夏祭りの雰囲気あふれるアフタヌーンティーをぜひご堪能ください。

■夏祭りアフタヌーンティー 概要

期 間：2026年8月1日（土）～8月31日（月）

時 間：11:00～19:00

店 舗：1F ロビーラウンジ「フォンテーヌ」

料 金：お一人様 8,500円

特 典：浴衣着用のご来店でグループのお会計金額より20%割引（ホテル直接予約の方限定）

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/wtrscgwq57e1>

メニュー：

- ・上段/チョコレート細工菓子、金魚鉢仕立てのゼリー、天の川のようなかん
- ・中段/スーパーボールの淡雪、フランボワーズとホワイトチョコ・ピスタチオのヴェリース、チョコバナナのギモーヴ、蚊取り線香のタルトショコラ
- ・下段/焼きトウモロコシのテリーヌ、フランクフルト、焼き鳥 ねぎま（塩味）
- ・別皿/フライドポテト（ジャガバター味）、スコーン2種（プレーン・パイナップルとコナツ）クロテッドクリーム、ストロベリージャム、アプリコットジャム
- ・スミックスティーの紅茶含む18種類のフリードリンク付
- ・ラムネ

■口どけなめらかな氷と、贅沢な果実の美味、抹茶の滋味深さを味わう「氷菓 極」をこの夏も。

淡雪のようにふわりとほどける氷に多彩な味わいと食感を重ねたホテルパティシエによる、かき氷「氷菓 極」が今年も登場いたします。昨年ご好評をいただいた「白桃」「シャインマスカット」「抹茶宇治金時」の3種を、素材の魅力をより引き立てる仕立てでご用意いたしました。

「白桃」は、丁寧にコンポートした白桃を贅沢にあしらひ、果汁感あふれる桃のソースと濃厚な練乳クリームを繊細な氷に重ねました。内部にはサクサク食感のクッキーやカットした白桃、桃のシャーベットなどを忍ばせ、食べ進めるほどに異なる食感と香りが広がります。

「シャインマスカット」は、みずみずしい果実とコク深いフロマージュブランクリームを合わせました。中にはカットしたシャインマスカットや練乳クリーム、フロマージュブランのアイスを重ね、爽やかで立体感のある味わいに仕上げました。

「抹茶宇治金時」は、抹茶の香りと甘みの繊細なバランスが魅力の一品。ムースのように軽やかな抹茶エスプーマと大納言をあしらひ、氷の中には練乳クリーム、黒みつあん、抹茶アイスを閉じ込みました。黒みつをかけることで、奥行きのある和の風味が広がります。果実と氷、和素材と氷が織りなす贅沢な味わいを、今年もぜひご賞味ください。



「氷菓 極～パティシエが贈る贅沢かき氷～」
シャインマスカット（左）、白桃（中央）、抹茶宇治金時（右）

■氷菓 極 ～パティシエが贈る贅沢かき氷～ 概要

期 間：2026年7月1日（水）～2026年8月31日（月）

時 間：13:30～16:30

店 舗：1F ロビーラウンジ「フォンテーヌ」

料 金：シャインマスカット／白桃／抹茶宇治金時 各 2,700 円

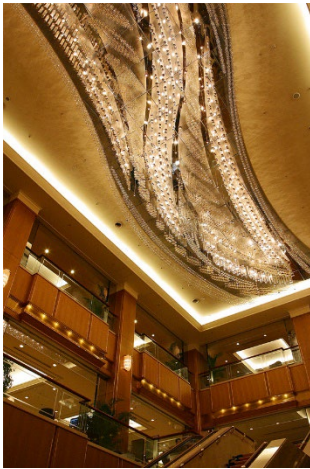
問合せ：03-5641-3600（レストラン予約専用ダイヤル 受付時間 9:00～19:00）

U R L：<https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/ck4de6rop16>

※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。

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、1000㎡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”で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蛸殻町 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）

U R L：<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：木村／小山

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