

2026 年 1 月 7 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
季節の Parfait Series “シブースト&ストロベリー”
11 層の味が奏でるゴージャスなスイーツタワー

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 2026 年 1 月 13 日（火）より 24F バー・ラウンジ「THE BAR」にて冬の味覚「ストロベリー」とふわふわ食感クリームの「シブースト」がマリアージュした、ボリューム感たっぷりの「季節の Parfait Series（パフェシリーズ）“シブースト&ストロベリー”」を販売します。



季節の Parfait Series（パフェシリーズ）“シブースト&ストロベリー”

■ 季節の Parfait Series（パフェシリーズ）“シブースト&ストロベリー”

期間：2026 年 1 月 13 日（火）～2026 年 2 月 27 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）



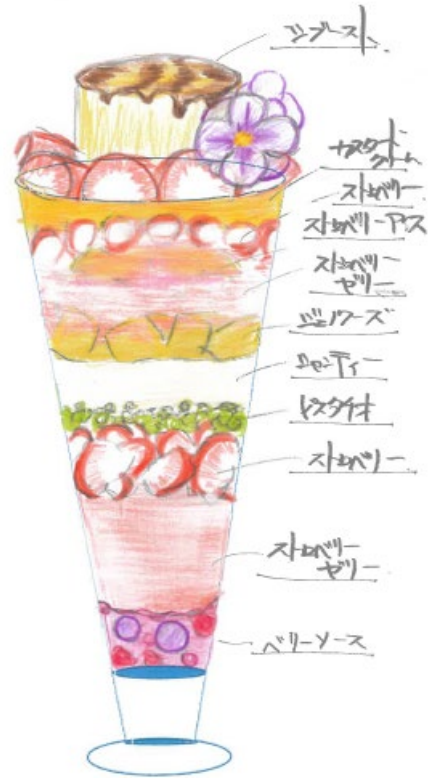
THE ROYAL PARK
I C O N I C
TOKYO SHIODOME

■ 味わいポイント

今回のテーマは、表面を香ばしくキャラメリゼした「シブースト」というプルプル&ふわふわした食感のスイーツと、真っ赤なストロベリーをマリアージュしたパフェです。

11 種からなる味の層は、ストロベリーゼリーやカスタードクリーム、ストロベリーアイスクリームなど、食べ進めるに連れてさまざまな味の組み合わせを発見できます。

最後まで楽しく食べていただきたいと、細部までこだわったパティシエの気持ちを感じていただける一品です。



季節の Parfait Series (パフェシリーズ)
“シブースト&ストロベリー”断面図



24F バー・ラウンジ「THE BAR」内観

※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