

2026 年 8 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

ロイヤルパークホテル

残暑を爽やかに彩る「チョコミントアフタヌーンティー」が登場
シャインマスカットと季節のスイーツ&パンも「粋」にて発売

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 9 月 1 日（火）～9 月 30 日（水）の期間限定で、1F ロビーラウンジ「フォンテーヌ」にて「チョコミントアフタヌーンティー」をご提供いたします。また、2026 年 9 月 1 日（火）～2026 年 10 月 31 日（土）の期間、1F スイーツ&ベーカリー「粋」にて「シャインマスカットと季節のスイーツ&パン」を販売いたします。

■爽快なミントと濃厚なチョコレートが織りなす、残暑に嬉しい「チョコミントアフタヌーンティー」



チョコミントアフタヌーンティー ※写真は 2 名様分です。

9 月の残暑を心地よく彩る限定アフタヌーンティーとして、「チョコミントアフタヌーンティー」を今年も発売いたします。爽やかなミントの清涼感と、チョコレートの奥行きある甘さを多彩なスイーツで表現し、夏から秋へと移り変わる季節ならではの味わいをお楽しみいただけます。

ミントチョコレートをはおぼる子犬をイメージしたチョコレート細工は、口元にミントチョコを付けたお茶目な表情で、ショコラティエの遊び心が光る一品。隣には、チョコミントレイヤーケーキや、ミントとチョコレートの 2 種類のゼリーで仕上げ、サクサクとしたパールチョコレートをアクセントに加えたチョコミントゼリーなど、清涼感と食感のコントラストを楽しめるラインナップが並びます。

さらに、ミントと紅茶の香りを重ねた、なめらかな食感のミントミルクティーのパンナコッタ、モヒートシロップを染み込ませたスポンジにミントとチョコレートのクリームを重ねたチョコミントオペラ、オレンジの香りを閉じ込めたチョコプリンに濃厚なミントホイップを合わせたチョコミントプリン、3 層構造で仕上げたチョコミントタルトなど味わいの広がりを感じられるスイーツをご用意いたしました。

セイボリーには、色鮮やかな野菜を挟んだハムサンドや、ナツメグ香るクリームで煮込んだミートボール、サツマイモのレモン煮にミントマヨネーズを添えた爽やかな一皿など、残暑の季節でも軽やかに楽しめるメニューを揃えました。バジルソルトで仕上げた人気のフライドポテトも、口直しとして好評の一品です。爽やかさと濃厚さが折り重なるチョコミントの世界を余すことなく堪能できる「チョコミントアフタヌーンティー」、9月だけの限定メニューを、ぜひこの機会にお楽しみください。

■チョコミントアフタヌーンティー 概要

期 間：2026年9月1日（火）～9月30日（水）

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

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/q7rfz7294>

メニュー：

- ・上段／チョコレート細工菓子、チョコミントレイヤーケーキ、チョコミントゼリー
- ・中段／ミントミルクティーのパンナコッタ、チョコミントオペラ、チョコミントプリン、チョコミントタルト
- ・下段／ハムサンド、ミートボールのクリーム煮、サツマイモのレモン煮
- ・別皿／野菜のポタージュ、フライドポテト（バジルソルト）、チョコミントアイスクリーム、スコーン2種（プレーン・チョコチップ）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17種類のフリードリンク付



※写真は2名様分です。

※料金には消費税・サービス料（15%）が含まれます。

■果実の魅力をシンプルに味わう、秋を彩る「シャインマスカットと季節のスイーツ&パン」を発売

秋の訪れを感じる季節に合わせ、シャインマスカットや巨峰、りんごなどをお楽しみいただけるスイーツ&パンをご用意いたしました。

果実の魅力を優しい甘みの生クリームが引き立てるシャインマスカットのショートケーキをはじめ、タルト生地にカスタードクリームを敷き、シャインマスカットと生クリームを重ねた、みずみずしい甘さをご堪能いただけるシャインマスカットのタルトが登場。

また、ラムレーズンと巨峰のシブーストは、ラムレーズンの芳醇な香りと巨峰の果肉感が際立つ大人の味わい。2層のコントラストが美しく、シックな雰囲気をもった新作です。

パンには、サクサクのデニッシュ生地にアーモンドクリーム、シャインマスカット、チーズを合わせた生クリームを重ねたパン オ ミュスカが登場。さらに、シナモンの柔らかな香りの後にアールグレイの風味が広がり、リンゴのシャキシャキとした食感がアクセントとなるアールグレイ香るリンゴブレッドもご用意いたしました。季節を感じる果実と香り豊かな素材を組合せたテイクアウトスイーツ&パンをぜひお楽しみください。



シャインマスカットと季節のスイーツ&パン

■シャインマスカットと季節のスィーツ&パン 概要

期 間：2026年9月1日（火）～2026年10月31日（土）

時 間：11：00～20：00

店 舗：1F スィーツ&ベーカリー「粋」

料 金：シャインマスカットのショートケーキ（3号ホールケーキ） 2,916円

シャインマスカットのショートケーキ 864円

シャインマスカットのタルト（3号ホールケーキ） 2,700円

シャインマスカットのタルト 918円

ラムレーズンと巨峰のシブースト 810円 ※9月30日（水）までの販売

パン オ ミュスカ 594円 ※9月30日（水）までの販売

アールグレイ香るリンゴブレッド 594円 ※9月30日（水）までの販売

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/4d7glbyh0zw>

※ラムレーズンと巨峰のシブーストにはアルコールを使用しております。

※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。

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）

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&リゾート株式会社が計画・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&リゾート株式会社

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