

ROYAL PARK HOTELS

2025年10月15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

冬の楽しみ 深紅のベリーに心躍るクリスマスアフタヌーンティー 期間限定 SIROCCO TEA「WHITE CHRISTMAS」も登場

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)は、2025 年 11 月 1 日 (土) より 24F バー・ラウンジ「THE BAR」およびオールデイダイニング「ハーモニー」にて、ストロベリーやフランボワーズの深紅のベリーをふんだんに使ったクリスマス期間限定のアフタヌーンティーを販売します。



AFTERNOON TEA with "SIROCCO"「Noël (ノエル)」(写真は 2 名様分)

■ AFTERNOON TEA with "SIROCCO" 「Noël (ノエル)」

期間: 2025年11月1日(土)~2025年12月31日(水)

店舗:24F バー・ラウンジ「THE BAR | およびオールデイダイニング「ハーモニー |

時間:「THE BAR」13:00~15:00、「ハーモニー」13:30~14:30 ※120分制

料金:カフェフリー お一人様 7,500 円、SIROCCO ティーフリー お一人様 9,000 円

※オンラインでご予約いただくと「SIROCCO ティーフリー」はお一人様 6,000 円でお召しあがりいただけます。

%2025 年 12 月 20 日 (土) ~ 25 日 (木) は「SIROCCO ティーフリー」のオンライン予約価格がお一人様 8,000 円となります。

予約・問合せ:03-6253-1130 (10:00~18:00)

URL: https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/tokyoshiodome/news/0p1jfwdzu6/



【味わいポイント】

雪景色を思わせる白一色で統一されたウエッジウッド「フェスティビティ」シリーズのティーセットで 提供します。ホテル館内がパールホワイト&ピンクをテーマに装飾される中、雪の結晶をモチーフにした ホワイトチョコレートをトップに、深紅のストロベリー&フランボワーズと、もみの木の緑をイメージし たピスタチオカスタードで彩られた「Noël パフェ」を用意。セイボリーのおすすめは、クリスマスカラー 仕立てのチキンテリーヌ、ミンスミートと紅茶鴨のタルトがクリスマスの御馳走を彷彿とさせます。この 時期限定で提供する SIROCCO TEA「WHITE CHRISTMAS」とともにお楽しみいただけます。

<AFTERNOON TEA with "SIROCCO" 「Noël (ノエル)」メニュー>

スイスの高級ティーSIROCCO TEA (紅茶)をウエッジウッドの白い WELCOME TEA

「フェスティビティ」シリーズの茶器でお楽しみいただけます。

SAVORY 冬野菜のサルピコン

ミンスミートと紅茶鴨のタルト

チキンテリーヌ クリスマスカラー仕立て

オニオングラタンキシュ

サラミとトマトのフォカッチャサンド

Noël パフェ **SWEETS**

ストロベリーガナッシュタルト

フランボワーズムース

ホワイトチョコレートマカロン フランボワーズパートドフリュイ

カフェフリー コーヒーや紅茶などお好みのものをお好きなだけ DRINK

※「SIROCCO ティーフリー」をお選びいただくと、SIROCCO の紅茶、緑茶、ハーブティー、

フルーツティーのセレクションがお好きなだけ楽しめます。



深紅のベリーが美しい「Noël パフェ」



<おすすめのウェルカムティー クリスマス期間限定「WHITE CHRISTMAS」>

SIROCCO TEA の「WHITE CHRISTMAS」は高品質の白茶をベースにドライフルーツのアップル、カルダモン、シナモン、バニラといったスパイスをブレンドした至極のマリアージュです。白茶が持つ自然な甘みと風味が味わえるスペシャルティーです。



クリスマス時期にぴったりの SIROCCO TEA 「WHITE CHRISTMAS」

※料金は消費税・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。 ※ホテル館内のクリスマス装飾は 2025 年 11 月 7 日(金) 夜~2025 年 12 月 25 日(木) まで実施予定です。

■ AFTERNOON TEA with "SIROCCO"の特徴

AFTERNOON TEA with "SIROCCO"は季節のパフェと SIROCCO TEA だけでなく、ランチの代わりにもなるようにセイボリーの品数の多さや、温かいお料理が含まれているのが特徴です。温かいお料理の熱がスイーツや冷製のセイボリーに影響しないように、別添えのお皿で提供します。





24F バー・ラウンジ「THE BAR」(左) およびオールデイダイニング「ハーモニー」(右) の内観



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