

Sky Bar & Dining

StellarGarden

Menu

Tea & Coffee

Tea 紅茶・緑茶

Hotel Original Blended Tea

ザ・プリンスパークタワー東京オリジナルブレンドティー

PARK TOWER BLEND パークタワーブレンド ¥1,500

ダージリンをベースにしたオリジナルブレンドティー。ホテルを囲む緑豊かな自然を連想するような爽やかで香り高い味わい。レモンティーで飲むのがおすすめです。

Hotel Original Blended Herb Tea

ザ・プリンスパークタワー東京オリジナルブレンドハーブティー

Scent of Flowers セントオブフラワーズ ¥1,600

ハイビスカスの酸味が広がります。バラやラベンダーをブレンド。リラックスしたい時におすすめです。

Lemony Afternoon レモニーアフタヌーン ¥1,600

レモンマートル、レモングラス、ローズマリー、スペアミントなどの香りが広がります。リフレッシュしたい時におすすめです。



〈Herb Tea ハーブティー〉 〈Japanese Tea 日本茶〉

Chamomile Tea カモミールティー ¥1,500 Japanese Green Tea 緑茶 ¥1,500

Herb & Ginger ハーブ&ジンジャー ¥1,500 Brown Rice Tea 玄米茶 ¥1,500

〈Flavored Tea フレーバーティー〉

Earl Grey アールグレイ ¥1,500

Coffee コーヒー

Original Blended Coffee オリジナルブレンドコーヒー ¥1,400

Americano Coffee アメリカーノ ¥1,400

Iced Coffee アイスコーヒー ¥1,400

Cafe au lait カフェ オレ ¥1,500

Cappuccino カプチーノ ¥1,500

Cafe latte カフェ ラテ ¥1,500

Espresso エスプレッソ ¥1,400

Price includes consumption tax. Additional 15% will be added for service charge. Please be advised that occasionally menu item change based on availability on the market.
※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（15%）を加算させていただきます。※仕入れの状況によりメニュー内容に変更のある場合がございます。

Alcohol

Beer ビール

KIRIN Ichiban Shibori
キリン 一番搾り

¥1,500

Wine by the Glass グラス ワイン

Laurent-Perrier La Cuvée

ローラン ペリエ ラ キュベ

「フレッシュ&エレガンス」が洗練された辛口に表現されています。

Glass 110ml
¥2,500

Tsugaru Sauvignon Blanc 2024 / Suntory From Farm

津軽 ソーヴィニヨンブラン /サントリー フロムファーム

グレープフルーツの様な柑橘系の果実のニュアンスに、干草の様なアロマが広がります。豊かな酸味が心地よい辛口です。

Glass 125ml
¥2,200

Tomi no Oka 2018 / Suntory

登美の丘 / サントリー

ブルーベリーやカシスの様な果実のニュアンスに、杉の葉やローリエの様なハーベィシヤスな香りと微かにバニラのタッチも加わります。心地よい酸味と豊かなタンニンの調和のとれた日本ワインを代表するワインです

Glass 125ml
¥2,200

Whisky ウイスキー

Suntory Yamazaki

サントリー 山崎 (ノンヴィンテージ)

¥2,300

Suntory Hakushu

サントリー 白州 (ノンヴィンテージ)

¥2,300

Non Alcoholic & Food

Red Berry Punch

レッドベリーパンチ

Raspberry Syrup, Cranberry Drink, Soda, Mixed Berries

¥2,200



Fever-Tree Premium Ginger Ale

フィーバーツリー プレミアムジンジャーエール

200ml

¥1,250

Soft Drink ソフトドリンク

Mandarin Orange Juice 温州みかんジュース

¥1,500

Cranberry Drink クランベリードリンク

¥1,200

Cola コーラ

¥1,000

Cola Zero コーラゼロ

¥1,000

Food フード

Crêmet d'Anjou with Mango クレメ・ダンジュ マンゴー添え

¥2,300

Baked-style Cheesecake with Fruits ベイクドチーズケーキ フルーツ添え

¥2,500

Assorted Chocolate チョコレート盛り合わせ

¥3,800

Mixed Nuts ミックスナッツ

¥1,300



食物アレルギー対応ポリシー

当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）のみとさせていただきます。

8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

以下1～4の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でのご利用をお願いいたします。

1. 当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。
2. 当社のアレルゲン情報は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。
3. お客さまへ安全なお料理・お飲みものの提供が困難な場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。
4. 一部アレルギー対応できない店舗がございます。

Food Allergy Response Policy

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, dairy, and peanuts. Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

Guests are asked to acknowledge statements 1–4 below and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.

1. At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment, we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.
2. The allergy information is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.
3. If it would be difficult to provide safe food and beverages to a guest, we may decline to provide service to that guest.
4. Some restaurants may not be able to accommodate certain allergies.