

2025 年 12 月 24 日

アマン東京

瑞々しい苺を堪能する
春のストロベリーデザートのご案内

[アマン東京](#) (東京・大手町、総支配人 八木朋子)では、2025 年 12 月 26 日 (金) より、旬の苺を楽しむデザートメニューとして、33 階の「[ザ・ラウンジ by アマン](#)」にて『ストロベリー アフタヌーンティー』と『ストロベリー パルフェ』を、1 階別棟の「[ザ・カフェ by アマン](#)」では『ストロベリー フォレ デセール』をご提供いたします。また、オーテモリ地下 2 階のペストリーショップ「[ラ・パティスリー by アマン東京](#)」では、2026 年 1 月 15 日 (木) より、新作 2 種の苺のケーキが登場いたします。ひとときわ彩り美しい苺のデザートとともに、一足早く春の訪れを感じながら至福のひとときをお過ごしください。



■ザ・ラウンジ by アマン『ストロベリー アフタヌーンティー』

[ザ・ラウンジ by アマン](#)では、4 種のクラシックなフランス生菓子を主役にした「苺」のアフタヌーンティーをご用意いたしました。はじめに、ジャージーミルクのジェラートに生クリームと苺シロップを重ねた、小さく可憐なパルフェのアミューズからどうぞ。苺ミルクをイメージした、どこか懐かしく愛らしい味わいです。

スタンド上段には、国産苺と濃厚な特製ムースリースで仕立てた「フレジェ」と、苺のババロアを、軽やかに焼き上げたビスキュイで囲み、白苺をあしらった「シャルロット」の2品が並びます。中段では、キャラメル風味が香ばしいプラリネクリームを挟み、イタリア ピエモンテ産のヘーゼルナッツと苺のコンフィチュールをアクセントにした「苺のパリブレスト」、さっくりと焼き上げたメレンゲの器に、香り豊かなマダガスカル産バニラのクリームと柚子のジュレを組み合わせた「苺のパブロヴァ」をご堪能ください。そして下段には、甘酸っぱい「苺のピクルス」や苺のチャツネを乗せた「パテドカンパーニュ」など、シェフこだわりの食材で作るセイボリーを取り揃えました。



また、アマン東京オリジナルのトランクには、フレッシュな苺を一面に敷き詰めてテーブルにお届けいたします。お一人様に一回、ご希望の個数の苺をサーブいたします。テーブルを美しく彩る『ストロベリー アフタヌーンティー』とともに、心華やぐティータイムをお過ごしください。

『ストロベリー アフタヌーンティー』

期間：2025年12月26日（金）から2026年4月19日（日）まで

料金：お一人様 12,000円（税・サービス料込み）

時間：11am-4.30pm（ラストオーダー）*お席のご利用は2時間まで

場所：アマン東京 33階「ザ・ラウンジ by アマン」

お問い合わせ：アマン東京 レストラン予約 03-5224-3339（10am-7.30pm）

メニュー

アミューズ

ジャージーミルクと苺のミニパルフェ

上段

白苺のシャルロット、フレジェ 苺と特製ムースリース

中段

ピエモンテ産ヘーゼルナッツと苺のバリブレスト、苺のパブロヴァ マダガスカル産バニラのクリーム

自家製スコーン

プレーンスコーン、ミックスベリーのスコーン

下段（セイボリー）

パテドカンパーニュ 苺のチャツネ、タルトサレベーコンとオニオン グリュイエールチーズ、
苺のピクルス、ビーフパストラミとアジアーゴのサンドイッチ、
スモークサーモンとクリームチーズのサンドイッチ、ドフィノワーズ ポテト トリュフとスクランブルエッグ

ドリンク

好みの紅茶またはコーヒーをお選びください

■ザ・ラウンジ by アマン『ストロベリー パルフェ』

[ザ・ラウンジ by アマン](#)にて、夕方から夜にかけてお楽しみいただけるイヴニングパルフェとして、
苺のフレーバーを華やかに重ねた『ストロベリー パルフェ』をご提供いたします。



グラスの中には、フレッシュな苺をふんだんにあしらい、なめらかなディプロマットクリームが果実の甘みと酸味を優しく引き立てます。ザクザクとした軽快な食感と香ばしさをもたらす苺のチュイルとアーモンドクッキーや、さっぱりとした苺とサングリアのグラニテなどが層となり、一口ごとに広がるハーモニーを感じていただけます。トップを彩るチョコレートと苺のタルトは、そのままケーキとして、または、崩してパフェに加えてお召し上がりいただけます。別添えのライムキャラメルソースがもたらす、爽やかな酸味とほのかな苦みのアクセントにもご期待ください。

『ストロベリー パルフェ』

期間：2025年12月26日（金）から2026年4月19日（日）まで

料金：4,900 円（税・サービス料込み）

時間：5pm-8.30pm（ラストオーダー）

場所：アマン東京 33 階「ザ・ラウンジ by アマン」

お問い合わせ：アマン東京 レストラン予約 03-5224-3339（10am-7.30pm）



■ザ・カフェ by アマン『ストロベリー フォレ デセール』

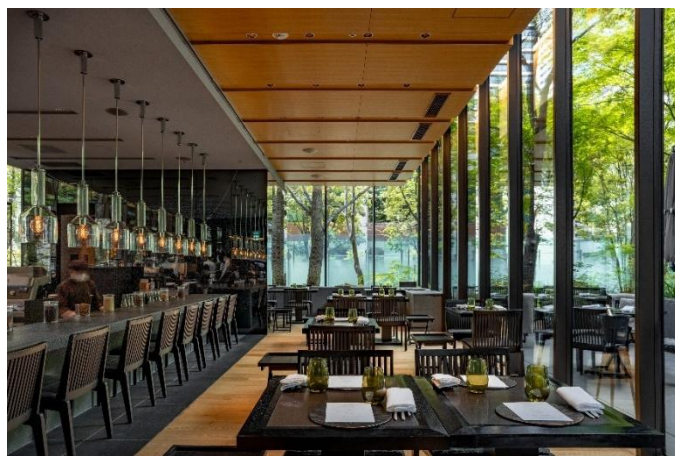


1 階別棟の[ザ・カフェ by アマン](#)では、全てのスイーツに国産苺を使った『ストロベリー フォレ デセール』が登場いたします。時期ごとに最も美味しい苺の産地や品種を見極め、厳選した苺を用いたクラシックなフランス菓子やグラスデザートをお届けいたします。

スタンドの上段には、「苺のシブースト」をはじめ、4 種類の苺スイーツが並びます。フランス発祥の洋菓子シブーストは、キャラメリゼした表面が香ばしい一品。今回は、香り高く、甘みと酸味の絶妙なバランスを持つ国産苺のタルトに、フランス産オレンジはちみつを加えた優しい甘みのシブースト

トを合わせ、奥行きのある味わいに仕上げました。さらに、カカオニブのほろ苦さがアクセントの「苺とチョコレートのタルト」、ホワイトチョコとクラッシュアーモンドで包んだ「苺のチーズケーキ」、苺ジャムと柚子ガナッシュを挟んだ「苺のマカロン」など、苺と様々な素材の調和を存分に楽しめるラインアップです。

下段には、苺シロップに漬け込んだスポンジとマイルドな酸味が特徴の、北海道根釧地区のヨーグルトを重ねた「苺とヨーグルトのトライフル」と、「あまおうのソルベ ピスタチオクリーム」のグラスデザートを 2 種類ご用意いたしました。自然の森に囲まれたカフェで、一足先に春の訪れを感じながら心弾むひとときをお過ごしください。



『ストロベリー フォレ デセール』

料金：5,440 円（税・サービス料込み）

期間：2025 年 12 月 26 日（金）から 2026 年 3 月 31 日（火）まで

時間：1pm - 4pm（ラストオーダー）

場所：アマン東京 1 階別棟「ザ・カフェ by アマン」

お問い合わせ：アマン東京 レストラン予約 03-5224-3339（10am - 7.30pm）

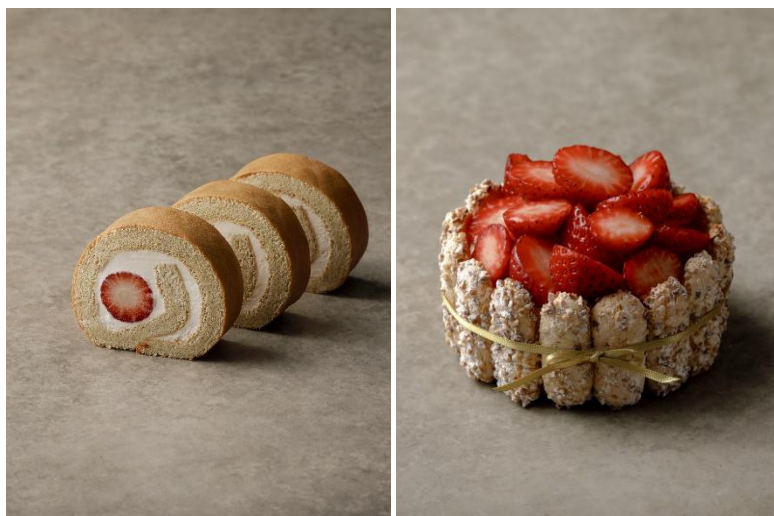
メニュー

セイボリー盛り合わせ

スイーツ 苺のシブースト
苺とチョコレートのタルト
苺のチーズケーキ
苺のマカロン
苺とヨーグルトのトライフル
あまおうのソルベ ピスタチオクリーム

ドリンク コーヒーまたは紅茶

■ラ・パティスリー by アマン東京『苺のロールケーキ』『シャルロットフレーズ』



ペストリーショップ [ラ・パティスリー by アマン東京](#)からは、フレッシュな苺を使った2種類の新作ケーキが登場いたします。アルコール不使用の優しい甘さのケーキは、お子さまと一緒に召しあがりいただくシーンにもぴったりです。

『苺のロールケーキ』は、北海道産の平飼鶏卵と、丸の内エリアで収穫される希少価値の高い‘丸の内ハニー’を練り込んだ香り豊かでしっとりとしたスポンジに、完熟した苺と、きび糖で仕立てたシャンティクリームを合わせました。シンプルながらも厳選した食材を重ね、それぞれの素材本来の味と上品な甘さを感じていただける一品です。

『シャルロットフレーズ』は、マスカルポーネチーズとマダガスカル産バニラのムースに苺のジュレを忍ばせ、サクサクとした食感のアーモンドのビスキュイで包みこみました。ビスキュイに染み込ませた苺のシロップがほのかに香る、軽やかな口当たりが特徴です。カットしたフレッシュストロベリーをたっぷりと飾った、春ならではの華やかなケーキは、お子さまのご卒園やご入学のお祝いにもおすすめです。プチサイズから、ご家族みなさまでお楽しみいただけるホールケーキまで、ご用途に合わせてお選びいただけるよう、3つのサイズでご用意しております。

『苺のロールケーキ』

発売日：2026年1月15日（木） 販売時間：10am より

価格：972円/1ピース（税込み）

『シャルロットフレーズ』

発売日：2026年1月15日（木） 販売時間：10am より

価格：1,210円（プチケーキ）、4,968円（9cm）、5,832円（12cm）（すべて税込み）

ラ・パティスリー by アマン東京

場所：オーテモリ 地下2階「ラ・パティスリー by アマン東京」

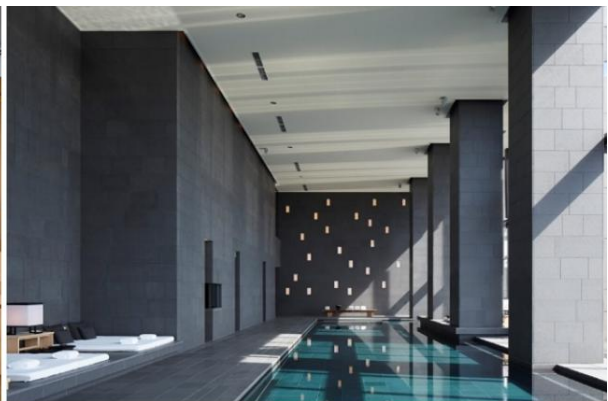
営業時間：月曜日から金曜日 7am-8pm、土曜日・祝日 10am-7pm *日曜日定休

*ケーキの販売は10amより *キャッシュレス決済のみ承っております

お問い合わせ：アマン東京 レストラン予約 03-5224-3339 (10am-7.30pm)

アマン東京とは

「アマン東京」は2014年12月22日にアマン初の都市型ホテルとして開業いたしました。高層複合ビル大手町タワーの最上階部33階から38階に、木と石と和紙による、日本の伝統文化と現代性を兼ね備えた広々とした静かな空間を提供しています。客室数84室、高い天井高を持つガーデンラウンジを始め、[レストラン](#)、[バーラウンジ](#)、1階別棟の[カフェ](#)、[パティスリー](#)、カウンター8席の[鮎店](#)、そして8室のトリートメントスイート、30メートルの屋内プールやフィットネスジムを持つ[アマン・スパ](#)などを擁し、そのどこからでも東京の眺望や自然をご堪能いただけます。



アマンとは

アマンは、プライベートな邸宅にいるかのような心温まるもてなしと、常に小規模であること、そして美しさの際立つラグジュアリーで非日常的な体験のできる、プライベートなリゾート・コレクションとして1988年に創設されました。そのコンセプトは、初のリゾートとして誕生したブーケット島のアマンプリ（平和なる場所）から、世界へと発信されていきました。現在、アマンは、20のデスティネーションにて36軒のホテルやリゾート、ブランデッド・レジデンスを展開し、さらに複数のプロジェクトが建設中です。

近年、アマングループは「アマンスキンケア」（2018年）、サプリメントシリーズ「Sva」（2020年）、「アマンファインフレグランス」（2020年）、レディトゥウエアコレクション「ザ・エッセンシャルズbyアマン」（2021年）、フェイシャルスキンケアライン「アマンエッセンシャルスキン」（2023年）、世界のアマンからインスパイアされた特注家具「アマンインテリアズ」（2023年）など、非日常に浸るデスティネーションに留まらず、その魅力的なライフスタイルを提供するまでに成長しました。さらにアマンはイノベーションをブランド哲学の根幹に据え、2020年にはサンスクリット語で「魂」を意味する新しいホテルブランド「ジャヌ（Janu）」を立ち上げました。ジャヌは、人と人の真のつながり、遊び心のある表現、ソーシャルウェルネスを体験の中核とする、ユニークなホスピタリティを提供します。思考と心のバランスを整え、エネルギーや躍動感を取り戻す滞在を目的としたジャヌは、初となるホテル、「[ジャヌ東京](#)」を2024年3月、麻布台ヒルズ内にオープンし、新たな開発も発表されています。

報道関係者からの取材・画像手配に関するお問い合わせ

アマン東京 PR 早田美奈子・鈴木友里恵・吉田那穂 ysuzuki@aman.com / nyoshida@aman.com

〒100-0004 東京都千代田区大手町1-5-6 大手町タワー 代表 Tel: (03) 5224 3333

URL: アマン東京 <https://www.aman.com/ja-jp/hotels/aman-tokyo> アマン <https://www.aman.com>