

2024年1月15日

## 【ホテル日航立川 東京】

## 「苺とチョコレートのアフタヌーンティー」1月28日より予約受付開始

昨年は予約受付開始とともに即満席！苺の食べ比べも楽しめる14種類のスイーツとセイボリーをご用意

ホテル日航立川 東京（東京都立川市／総支配人 青柳亮司）のレストラン「All Day Dining 紗灯」では、2024年2月19日（月）から3月29日（金）までの平日ティータイムに1日20食限定で「苺とチョコレートのアフタヌーンティー」を提供いたします。ご予約は1月28日（日）21:00より受付開始いたします。



「苺とチョコレートのアフタヌーンティー」イメージ

アフタヌーンティー詳細ページ：

[https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/event/strawberry-chocolate\\_afternoontea2024/](https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/event/strawberry-chocolate_afternoontea2024/)

昨年は予約受付開始とともに満席となった大人気の苺とチョコレートを使ったアフタヌーンティーを本年も1カ月半の期間限定で提供いたします。

種の粒感まで表現された本物そっくりな苺ムースは写真映え必至の一押しメニューです。ホワイトチョコレートと自家製苺ピューレの2層のムースを艶やかなグラサージュで覆った3層仕立てで、甘さと酸味の絶妙なバランスが楽しめる一品となっています。その他にも甘酸っぱい苺の風味を一層爽やかに引き立てるヨーグルトのパンナコッタとシャンパンジュレを重ねた鮮やかなグラスデザートや、オレンジが優しく香るチョコレートガナッシュのカカオマカロンなど、ホテルパティシエが手掛ける繊細なスイーツの数々が3段のティースタンドに並びます。

さらに本年は、「苺そのものをもっと楽しみたい」という昨年ご利用されたお客様の声を受け、製菓料理長が厳選した3種類の苺の食べ比べもご用意します。

セイボリーには、寒い季節に嬉しいオニオングラタンスープのほか、苺に合わせて淡いピンクに仕上げたビーツのフリカッセなど3品をご用意します。ドイツの老舗ブランド「ロンネフェルト」の紅茶をはじめとするドリンクメニューとともに、苺とチョコレートを贅沢に楽しむ優雅なホテルアフタヌーンティーをお楽しみください。

## ■ 苺とチョコレートのアフタヌーンティー 概要

提供店舗：ホテル日航立川 東京 レストラン「All Day Dining 紗灯」(1階)

提供期間：2024年2月19日(月)～3月29日(金) <平日1日20食限定>

提供時間：15:00～17:00(2時間制)

料 金：お一人様6,500円 ※消費税・サービス料込 ※2名様より受付

### 【ご予約・お問い合わせ】

<WEB> 1月28日(日) 21:00より受付

[https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/event/strawberry-chocolate\\_afternoontea2024/](https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/event/strawberry-chocolate_afternoontea2024/)

<お電話> 1月29日(月) 7:00より受付

042-503-9100 レストラン「All Day Dining 紗灯」(7:00～21:00)

## ■ メニュー内容 ※仕入れなどの都合により変更となる場合がございます。

### <上段>

- ・苺とローズのジュレ ヨーグルトのパンナコッタ シャンパンのジュレ
- ・フランボワーズのガナッシュタルト
- ・苺とチョコレートのショートケーキ

### <中段>

- ・苺とピスタチオのシュークリーム
- ・カカオマカロン
- ・チョコレートのクレームブリュレ

### <下段>

- ・ベーコンとチェダーチーズのクロワッサンサンド
- ・ピーツとシーフードのフリカッセ

### <サイド>

- ・チョコレートのスコーン ・クロテッドクリーム
- ・自家製苺ジャム
- ・苺3種(いちごの種類は近日公開!) ・苺ムース
- ・オニオングラタンスープ



## ■ レストラン All Day Dining 紗灯 について

生糸を絡み織りにした織物から“集う”を意味する「紗」、あかりを灯すことを意味する「灯」の字を名前に冠し、フランス語で邸宅、城を意味する「Chateau」からの連想とともに、“多くの方々の人生がここに集い織りなすことで新たなあかりを灯す場となる”ことをイメージして名づけられました。

日々の朝食、ランチから特別な日の記念日ディナーまで、和洋の料理を様々なシーンでご利用いただけます。

営業時間：7:00～21:00 / 席数：76席(個室2室)

<https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/restaurant/>



レストラン All Day Dining 紗灯

■ ホテル日航立川 東京について

開 業 : 2015年11月11日

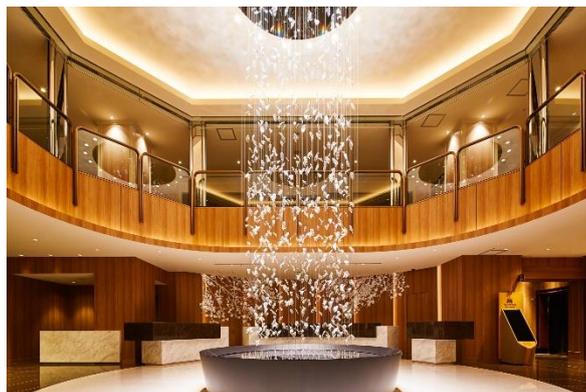
所在地 : 〒190-0022 東京都立川市錦町1丁目12-1

アクセス : JR 立川駅南口から徒歩7分

多摩モノレール 立川南駅から徒歩8分

施設紹介 : 地上11階。客室数100室、レストラン1店舗、大小7の宴会場、チャペル、ウェディングサロン、写真室などを備える総合施設。

公式サイト <https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp>



ホテルロビー

本件リリースに関するお問い合わせ

ホテル日航立川 東京 マーケティング室 鵜飼美紀／西谷歩

〒190-0022 東京都立川市錦町1-12-1 Tel.042-503-9104 (直通) Fax.042-521-1281

Email. [hnt@hotelnikko-tachikawatokyo.jp](mailto:hnt@hotelnikko-tachikawatokyo.jp) 公式サイト <https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp>