

2024年6月7日

【ホテル日航立川 東京】  
ジューシーな夏の果実を楽しむ「メロンと桃のアフタヌーンティー」  
6月23日より予約受付開始

みずみずしい甘さが口いっぱいに広がるスイーツ・セイヴォリー12品を用意

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7月16日（火）から8月30日（金）までの平日ティータイムに、みずみずしい夏の果実、メロンと桃を贅沢に使用した「メロンと桃のアフタヌーンティー」を1日20食限定で提供いたします。ご予約受付は6月23日（日）21:00より開始いたします。



「メロンと桃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/melonpeach\\_afternoontea2024/](https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/event/melonpeach_afternoontea2024/)

旬の果実を味わう夏限定のアフタヌーンティーとして、メロンと桃が主役のスイーツ・セイヴォリー12品をご用意します。使用するメロンと桃は製菓料理長がその時期に最も状態の良いものを厳選し、まろやかな甘みと芳醇な香りが特徴の赤肉メロンと、爽やかな味わいの青肉メロンの2種類をお楽しみいただけます。

ヘーゼルナッツのクランブルで食感のアクセントを添えた「レモン香るメロンのタルト」は、あえて酸味をしっかりと残したレモンと青肉メロンのすっきりとした甘みが調和した一品です。ドライクランベリーを忍ばせたショコラケーキに、甘さ控えめの白桃ジュレとホワイトチョコレートムースを重ねた「ホワイトチョコレートと桃のムース」や、キャラメリゼした桃のほどよい苦みが引き立つ「桃とバニラのマカロン」など、ジューシーな甘みが口いっぱいに広がるスイーツが3段のティースタンドに並びます。

メロンの果汁と果肉を贅沢に使用したグラニテや、ピーチジュースで華やかな味わいに仕上げた「桃と野菜のガスパチョ」など、暑い季節にぴったりのメニューもご用意します。

ドイツの歴史ある紅茶メーカー「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、みずみずしい旬のフルーツを使ったアフタヌーンティーをお楽しみください。

## ■ メロンと桃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7月16日(火)～8月30日(金) ※8月9日(金)～18日(日)を除く

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 ※平日1日20食限定/3日前までの要予約

### 【ご予約・お問い合わせ】

<WEB> 6月23日(日) 21:00より受付

<https://bit.ly/3QZCxiL>

<お電話> 6月24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>

- ・メロンと桃の盛り合わせ
- ・レモン香るメロンのタルト

### <中段>

- ・2種メロンのショートケーキ
- ・桃とバニラのマカロン
- ・ホワイトチョコレートと桃のムース

### <下段>

- ・メロンジャンボン 黒胡椒を利かせて
- ・アンチョビとオリーブのピサラディエール

### <サイド>

- ・アニス香る桃のコンポート
- ・ピスタチオと桃のミニパフェ
- ・メロンのグラニテ
- ・桃と野菜のガスパチョ
- ・玉葱とエダムチーズのスコーン
- ・クロテッドクリーム、オリーブオイル



### ■ 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

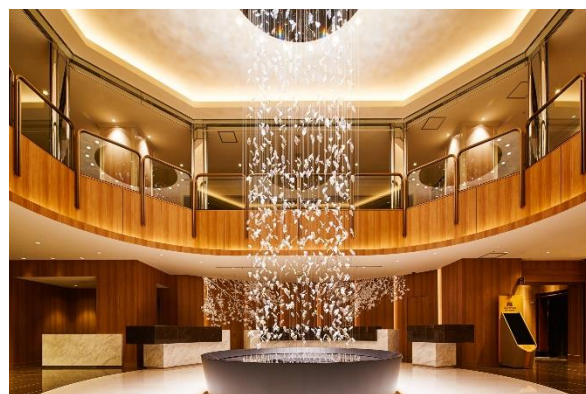
所在地：〒190-0022 東京都立川市錦町1丁目12-1

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>