

2024年8月21日

【ホテル日航立川 東京】
「シャインマスカットと秋の味覚のアフタヌーンティー」
9月8日より予約受付開始

秋の味覚を散りばめた至福のスイーツ・セイヴォリー12品をご用意

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9月24日（火）から10月31日（木）までの平日ティータイムに、芳醇な香りと華やかな甘みが魅力のシャインマスカットと栗やカボチャなど秋の味覚をふんだんに使用した「シャインマスカットと秋の味覚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9月8日（日）21:00より開始いたします。



「シャインマスカットと秋の味覚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/muscat_afternoontea2024/

旬の果実を味わうアフタヌーンティーとして、今秋はシャインマスカットを主役としたスイーツ4品を含む、秋の味覚満載のスイーツ・セイヴォリー12品をご用意します。

艶やかな見た目が目を引く「シャインマスカットと巨峰のタルト」は、自家製カスタードクリームを閉じ込めたタルトに2種のぶどうを贅沢にあしらった一品です。「エルダーフラワー香るシャインマスカットのショートケーキ」はスポンジ生地にエルダーフラワーのシロップを使うことでシャインマスカットの華やかな香りと甘みを一層引き立たせ、甘さ控えめのクリームと相性良く仕上げました。マスカットジュレとヨーグルトのパンナコッタを2層に仕立てた「シャインマスカットのヴェリーヌ」は、ジュレとトッピングにシャインマスカットを贅沢に使い、みずみずしく爽やかな味わいをお楽しみいただけます。

その他にも、カボチャとキャラメルプリンにシナモンが香るクリームを添えた「カボチャのプリン」や2種の栗のペーストで奥行きのある味わいに仕上げた「モンブラン」、風味の良いクロワッサン生地のバンズで椎茸の旨みを感じるソースを挟んだ「クロワッサンハンバーガー 茸のクリームソース」や、紫芋の甘みが引き立つ優しい味わいの「紫芋のポタージュ」など、秋の味覚を散りばめた多彩な味わいのスイーツ・セイヴォリーが3段のティースタンドに並びます。

ドイツの老舗紅茶メーカー「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、秋の至福のひとつをお楽しみください。

■ シャインマスカットと秋の味覚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9月24日(火)～10月31日(木)

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> 9月8日(日) 21:00より受付

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

<お電話> 9月9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>

- ・シャインマスカットと巨峰のタルト
- ・シャインマスカットのヴェリーヌ
- ・モンブラン

<中段>

- ・エルダーフラワー香る
シャインマスカットのショートケーキ
- ・キャラメルとヘーゼルナッツのマドレーヌ
- ・カボチャのプリン

<下段>

- ・クロワッサンハンバーガー 茸のクリームソース
- ・牛蒡のムースリーヌ

<サイド>

- ・紅茶のスコーン イチジクのジャム
- ・レモン香るフロマージュブランのエクレア
- ・秋の果実の盛り合わせ
- ・紫芋のポタージュ



■ 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

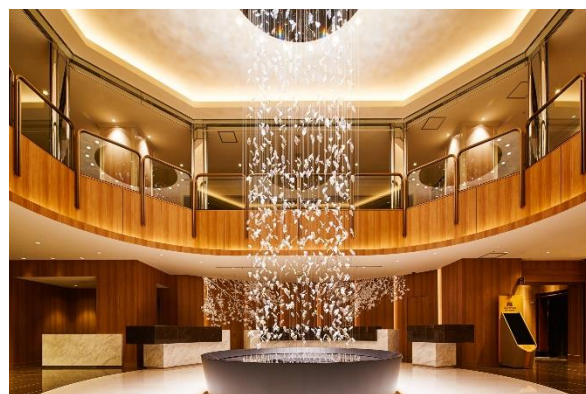
所在地：〒190-0022 東京都立川市錦町1丁目12-1

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