

2025年6月4日

【ホテル日航立川 東京】
「メロンと桃のアフタヌーンティー」6月22日より予約受付開始
みずみずしくとろける夏の果実を涼やかな12品のスイーツ・セイヴォリーで堪能

ホテル日航立川 東京（東京都立川市／総支配人 伊藤寿章）のレストラン「All Day Dining 紗灯」では、2025年7月14日（月）から8月29日（金）までの平日ティータイムに「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22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_afternoontea2025/

旬の果実を味わうアフタヌーンティーとして、毎年人気のテーマが本年も登場します。みずみずしくとろける甘さが魅力の夏のフルーツ、メロンと桃をそれぞれの魅力が引き立つ12品のスイーツ・セイヴォリーに仕立てました。

フロマージュブランとメレンゲで軽やかに仕立てたクリームと、桃のコンポートをシフォン生地で包んだふわふわ食感の「桃とフロマージュブランのロールケーキ」や、アーモンド生地と青肉・赤肉メロンのバタークリームを7層にも重ねた「メロンのオペラ」、提供の約1時間前に焼き上げることで、香ばしくサクサクの食感が楽しめる「ピーチパイ」など、製菓料理長 清水裕史が見た目も味も繊細に仕上げるスイーツは全9品。

「フルーツ盛り合わせ」は国産の赤肉・青肉メロンと桃を時期ごとに品種を変えて提供するほか、ほんのり塩味を利かせた「とうもろこしのスコーン」や、2種類の桃のピューレで作った果実味溢れる「白桃と赤桃のグラニテ」など、夏ならではのメニューもお楽しみいただけます。

セイヴォリーには、生ハムの塩味が桃の甘みを一層引き立てる「ピーチジャンボン」や、ひと口ごとに涼やかな味わいが楽しめる「メロンとミントのスープ」など3品をご用意します。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、メロンと桃のとろける果実感が口いっぱい広がる贅沢なひととき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：2025年7月14日(月)～8月29日(金) ※8月8日(金)～15日(金)を除く

提供時間：15:00～17:00(2時間制)

料 金：お一人様 6,800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22日(日) 21:00より受付

<https://x.gd/xngha>

<電話> 6月23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>

- ・ ピーチパイ
- ・ 桃のヴェリーヌ
- ・ 桃とフロマージュブランのロールケーキ

<中段>

- ・ メロンのオペラ
- ・ メロンのガナッシュサンド
- ・ メロンのジュレ ヨーグルトソース

<下段>

- ・ ピーチジャンボン 黒胡椒を利かせて
- ・ ガーリックトースト

<サイド>

- ・ とうもろこしのスコーン
メープルシロップ クロテッドクリーム
- ・ 白桃と赤桃のグラニテ
- ・ フルーツ盛り合わせ
- ・ メロンとミントのスープ



■ 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

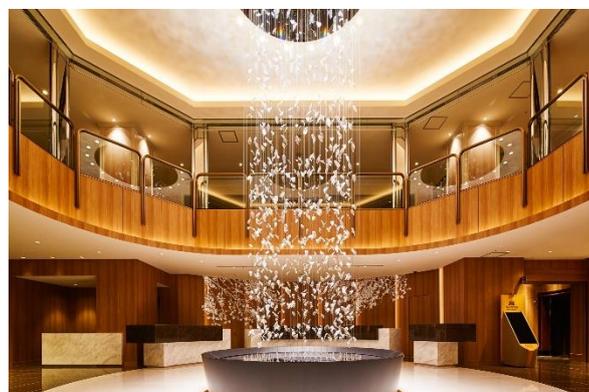
所在地：〒190-0022 東京都立川市錦町1丁目12-1

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 井口／鶴飼／西谷

〒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>