

2025年8月18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」
8月24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 伊藤寿章）のレストラン「All Day Dining 紗灯」では、2025年9月16日（火）から10月24日（金）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洋梨やイチジク、カボチャなど秋の味覚を使用した「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8月24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_afternoontea2025/

旬の果実を味わうアフタヌーンティーとして、今秋もシャインマスカットを主役としたスイーツ3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。

マスカットジュレとパンナコッタを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。「シャインマスカットのショートケーキ～シャンティ ショコラブラン～」はホワイトチョコレートがほのかに香るクリームとシャインマスカットのマリアージュをお楽しみいただけます。その他にも香り豊かなアーモンドクリームを使用した「シャインマスカットのタルトレクタングル」やキャラメル風味のパウンドケーキにセミドライにしたイチジクのジャムとナッツを添えた「キャラメルとイチジクのケーキ」、クッキー生地の上にまぶしたグラニュー糖のザクザク感が楽しめる「かぼちゃと米粉のディアマン」やケイジャンを利かせたマヨネーズソースでお召し上がりいただく「ミニチキンバーガー」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

提供期間：2025年9月16日（火）～10月24日（金）

提供時間：15:00～17:00（2時間制）

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）

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> 8月24日（日） 21:00より受付

<https://x.gd/2xSfr>

<お電話> 8月25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のヴェリーヌ
- ・シャインマスカットのタルトレクタングル
- ・シャインマスカットのショートケーキ ～シャインティ ショコラブラン～

<中段>

- ・エクレアモンブラン
- ・キャラメルとイチジクのケーキ
- ・洋梨のムース 白ワインのジュレ

<下段>

- ・ミニチキンバーガー スパイスを利かせたソース
- ・茄子と牛蒡のバルサミコマリネ

<サイド>

- ・レーズンスコーン（ハチミツ クロテッドクリーム）
- ・かぼちゃと米粉のディアマン
- ・フルーツ盛り合わせ
- ・かぼちゃのポタージュ シナモンの香り

<フリードリンク>

- ・ロンネフェルトティー各種
- ・コーヒー
- ・アイスコーヒー
- ・アイスティー



■ 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

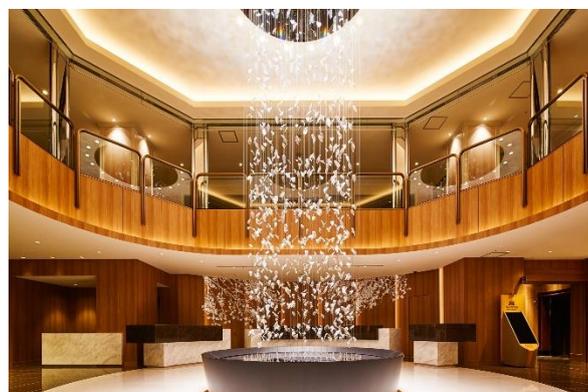
所在地：〒190-0022 東京都立川市錦町1丁目12-1

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 井口伸治／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>