

2025年12月18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」12月21日より予約受付開始
甘酸っぱい果実を楽しむ至福の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、2026年1月13日（火）から2月27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2025年12月21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_afternoontea2026/

受付開始数日で満席となる大人気の苺とチョコレートを使用したアフタヌーンティーを、本年も期間限定で提供いたします。みずみずしく甘酸っぱい国産の苺と濃厚なチョコレートのマリアージュが楽しめる数々のスイーツが、3段のティースタンドに色鮮やかに並びます。

スイーツには、苺のジュレ、杏仁のパンナコッタ、苺とラズベリーのソースによる3層の味わいが楽しめる「苺のヴェリーヌ」をはじめ、ジョコンド生地にジャムやバタークリームまで苺尽くしで仕上げた「苺のオペラ」など、苺を多彩にアレンジしたラインアップをご用意します。

また、苺とチョコレートを組み合わせた「苺とチョコレートのミルフィーユ」は、バタークリームとカスタードクリームにチョコレートを合わせた特製クリームを苺とともに、香ばしいパイ生地でサンドした一品です。

さらに、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、「チーズとミックスベリーのケークサレ チョコレートバルサミコソース」や、ビーツの色合いが春の訪れを感じさせる「白身魚のチップス ビーツのタルタル添え」などが登場します。

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。

■ 莓とチョコレートのアフタヌーンティー 概要

提供期間：2026年1月13日（火）～2月27日（金）<平日1日20食限定>

※2026年2月9日（月）～2月13日（金）を除く

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名様より承ります

【ご予約・お問い合わせ】

<WEB> 12月21日（日） 21:00より受付

<https://x.gd/gmLDR>

<お電話> 12月22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>

- ・苺のヴェリーヌ
- ・バジル香る苺のムース
- ・苺のオペラ



<中段>

- ・フランボワーズとチョコレートのマカロン
- ・苺とホワイトチョコレートのポンポンショコラ
- ・チョコレートと柚子のマリアージュ（グラスデザート）

<下段>

- ・チーズとミックスベリーのケーキサレ チョコレートバルサミコソース
- ・白身魚のチップス ビーツのタルタル添え

<サイド>

- ・苺風味のスコーン クロテッドクリーム レモンソース
- ・苺とチョコレートのミルフィーユ
- ・苺の3種食べ比べ
- ・じゃが芋のポタージュ ココアのクランブルを浮かべて

■ 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か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）



レストラン All Day Dining 紗灯

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

■ 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>