

2026年2月12日

「苺と抹茶のアフタヌーンティー」2月15日より予約受付開始

厳選した苺と香り豊かな京都産抹茶で仕立てた、珠玉の全12種

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3月9日（月）から4月17日（金）までの平日ティータイムに1日20食限定で「苺と抹茶のアフタヌーンティー」を提供いたします。ご予約は2月15日（日）21:00より受付を開始いたします。



「苺と抹茶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-matcha_afternoontea2026/

厳選した苺と香り豊かな京都産の抹茶を使用したアフタヌーンティーを、期間限定で提供いたします。

スイーツには、滑らかな舌触りの水羊羹に抹茶のパンナコッタと抹茶ゼリーを重ね、あずきと白玉を添えた「抹茶のヴェリーヌ」をはじめ、香り高い抹茶スポンジで、抹茶クリームと苺を挟んだ「苺と抹茶のフレジェ」、抹茶と苺の2種類の生地をマーブル状に仕上げた「抹茶と苺のシフォンケーキ」、見た目がまるで苺のような可愛らしい形の「苺のムース」などご用意しました。さらにセイボリー3品と、製菓料理長が厳選した3種類の苺の食べ比べもお楽しみいただけます。

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、苺と抹茶のマリアージュを贅沢に味わえる、優雅なホテルアフタヌーンティーをご堪能ください。

■ 莓と抹茶のアフタヌーンティー概要

提供期間：2026年3月9日(月)～4月17日(金) <平日1日20食限定>

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

【ご予約・お問い合わせ】

<WEB> 2月15日(日)21:00より受付

<https://x.gd/48sP4>

<お電話> 2月16日(月)6:45より受付

レストラン「All Day Dining 紗灯」TEL.042-503-9100 (6:45～21:00)

■ 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>

- ・抹茶のヴェリーヌ
- ・苺と抹茶のフレジエ
- ・タルトショコラ 抹茶のモンブラン仕立て



<中段>

- ・抹茶と苺のシフォンケーキ
- ・苺のクレープ
- ・苺のレアチーズケーキ

<下段>

- ・ロースハムとクリームチーズのクロワッサンサンド
- ・かぼちゃのレモンマリネ

<サイド>

- ・抹茶のスコーン (黒蜜きなこソース クロテッドクリーム)
- ・抹茶のテリーヌ
- ・苺のムース
- ・苺の3種食べくらべ
- ・コーンスープ

■ 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：6:45～21:00／席数：76席（個室2室）



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1-12-1

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>