

2026年8月14日

「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7日より提供開始

旬の果実や栗、カボチャなど秋の恵みを味わう全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9月7日（月）から10月23日（金）までの平日ティータイムに、シャインマスカットをはじめ、栗やカボチャなど秋の食材を使用した「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16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

シャインマスカットを主役に、秋の味覚をふんだんに取り入れた全12品のアフタヌーンティーを提供します。

スイーツには、シャインマスカットの芳醇な香りと上品な甘みが際立つ3品をはじめ、旬の食材を使用した多彩なラインアップをご用意。マスカットのジュレ、パンナコッタ、ジャスミンティーのジュレを重ねた「シャインマスカットのヴェリーヌ ジャスミンのジュレで」は、みずみずしく爽やかな味わいが広がる一品です。また、フロマージュブランと生クリーム of 軽やかで酸味のあるクリームとシャインマスカットをシフォン生地で巻き上げた「シャインマスカットのロールケーキ」もお楽しみいただけます。

その他、チョコレートとバニラクリームをビスキュイで挟み、表面をキャラメリゼしたフランスの伝統的な洋菓子「サンマルク」や「カボチャとピーカンナッツのマドレーヌ」、風味豊かな「ほうじ茶香る和栗のモンブランタルト」など、製菓料理長 清水裕史が旬の素材の魅力を引き出したスイーツを取り揃えました。

セイボリーには、揚げ茄子の旨味と爽やかな酸味が調和した「茄子のバルサミコマリネ」など3品をご用意。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、優雅なひとときをお過ごしください。

■「シャインマスカットと秋の味覚のアフタヌーンティー」提供概要

提供期間：2026年9月7日（月）～10月23日（金） ※9月24日（木）、25日（金）を除く

※平日1日20食限定／3日前までの要予約

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> 8月16日（日）21:00より受付

<https://x.gd/RWOPU>

<電話> 8月17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）

公式サイト：https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/event/muscat_afternoontea2026/

■ 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 ジャスミンのジュレで／
シャインマスカットのマカロンサンド バニラとレモンの香り／
シャインマスカットのロールケーキ

<中段>

サンマルク／カヌレ／ほうじ茶香る 和栗のモンブランタルト

<下段>

ミニハンバーガー／茄子のバルサミコマリネ

<サイド>

キャラメルとリンゴのスコーン（クロテッドクリーム・メープルシロップ）／
カボチャとピーカンナッツのマドレーヌ／フルーツ盛り合わせ／クラムチャウダー

<フリースドリンク>

ロンネフェルトティー各種／コーヒーマー／アイスコーヒーマー／アイ스티ーマー



■ 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>

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