

2025年3月17日

みずみずしい初夏の新緑を思わせる  
「Early Summer Afternoon Tea」を販売



詳しくはこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/dining/124987/index.html>

二子玉川エクセルホテル東急（東京都世田谷区 二子玉川ライズ内 総支配人 川村 美樹）では、2025年4月1日（火）～6月30日（月）の期間、30階「The 30th Dining Bar」にて初夏の爽やかな緑を思わせるアフタヌーンティーを販売します。

都内にありながらゆったりと多摩川や富士山など自然が織りなす美しい景観を地上 130mの高さから一望できる「The 30th Dining Bar」。新緑の季節を彷彿とさせる全12種類のラインナップをご用意しました。



上段には春の訪れを告げるニシンと春先に旬を迎える瑞々しいアスパラガスを合わせた「ニシンのマリネ」を。ガーリックの風味がほどよく効き、マリネの爽やかさが口に広がります。彩りを添えるピンクペッパーのピリッとした辛さが味わいにアクセントを加えます。また、ぜひ味わっていただきたいのは肉厚で旨味豊かな鴨を

カツに仕上げた一品。食べ応えがあり、お腹も満たされます。



中段には、香ばしさと旨味が際立つ燻製サバを使用した「サバの燻製サンド」をご用意。豊かなサバのコクと脂が素材の味わいを引き立てます。また、春らしい軽やかな色合いが美しいブロッコリーのスープもセイボリーの一つとして登場します。



下段には、デザート4種を取り揃えました。中でも「アーモンドのブランマンジェとメロンソース」は、初夏に旬を迎える甘さたっぷりのメロンをソースに仕立て、まろやかなアーモンドのブランマンジェと合わせた贅沢な一品です。その他にも、チーズのもつコクとやさしい甘さを感じられる「バスクチーズケーキ」などさっぱりとした甘さから濃厚な甘さまでそれぞれの味

わいがつまったスイーツをお届けします。

今後も二子玉川エクセルホテル東急では、季節の彩りを取り入れたアフタヌーンティーを考案し、当ホテルならではの魅力ある商品を展開してまいります。

### ■ Early Summer Afternoon Tea ～夏のはじまり～

場所：30階 The 30th Dining Bar

期間：2025年4月1日（火）～6月30日（月）

提供：ティータイム 14:00～17:00（最終入店 15:00）

料金：お一人さま2時間利用 ¥5,500

### ■ The 30th Dining Bar 概要

朝食 7:00～10:00（L.O.9:30）

ランチ 11:30～14:00（L.O.12:30）

ティー 14:00～17:00（L.O.16:00）

ディナー 17:00～21:00（L.O.19:00）

※状況により営業時間の変更がございます。

TEL：03-3707-7200（レストラン予約）



<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/dining/index.html>

多摩川や富士山などの豊かな自然が織り成す美しいロケーション。  
洗練された雰囲気の中、多感覚の味覚をお楽しみください。エリア屈指の美食の空間は、  
記念日や大切な会食の場にもおすすめです。

### ■二子玉川エクセルホテル東急 概要

二子玉川ライズタワーオフィスの28階から30階がホテル専用  
フロアとなり、「シティビュールーム」「リバービュールーム」では  
足元から広がる大窓より関東平野を眼下に見下ろすことができます。  
明るく開放的な空間の中、都会とは思えない贅沢な時間をお過ごしいただけ  
ます。



所在地：〒158-0094 東京都世田谷区玉川 1-14-1

二子玉川ライズ 30F

TEL：03-3700-1093

部屋数 106、レストラン 2ヶ所、宴会場 2ヶ所

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/index.html>

※画像は全てイメージです。

※表示料金にはサービス料 12%・消費税 10%が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

◆◆本件に関するお問い合わせ◆◆

二子玉川エクセルホテル東急 販売促進 担当：近藤（こんどう）

TEL：03-3700-1093（ホテル代表） FAX：03-3700-1098

E-mail：[tak.kondo@tokyuhotels.co.jp](mailto:tak.kondo@tokyuhotels.co.jp)