

2025 年 9 月 25 日

【二子玉川エクセルホテル東急】

実りの秋と暖かな日差しに包まれる地上 130m からの絶景とともに
旬のフルーツと野菜を使用した「秋の彩り アフタヌーンティー」を販売



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 河内 辰夫）は、2025 年 10 月 1 日（水）～11 月 30 日（日）の期間、30 階「The 30th Dining Bar」にて「秋の彩りアフタヌーンティー」を販売します。

【詳しくはこちらから】

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/dining/plan/133509/index.html>

季節は夏から秋へと移ろい、秋の訪れを感じる季節となりました。豊かな恵みの季節にふさわしく、旬のフルーツや野菜を用いた「秋の彩り」をテーマとしたアフタヌーンティーをお届けします。シャインマスカット、りんご、栗、洋ナシといった彩り豊かな秋の果実に、さつまいも、かぼちゃなど旬の野菜を織り交ぜ、暖かみのある彩りを中心に仕立てたデザートとセイボリーを全 12 種類ご用意しました。



～アフタヌーンティー上段～

上段には一口サイズで楽しめる「紫サツマイモと胡桃・ゴルゴンゾーラのピザ」をご用意。控えめな甘みと上品な風味、秋を思わせる深みのある色合いが印象的な紫サツマイモに胡桃とコク深いゴルゴンゾーラを重ねました。濃厚でありながらピリッとしたゴルゴンゾー

ラの風味が絶妙なアクセントとなるピザに仕立てます。「洋ナシと鴨の生ハムのサラダ」は収穫の時期を迎えた洋ナシに、まろやかな旨味をもつ「鴨の生ハム」を使用し、洋ナシの上品な甘みと絶妙なハーモニーを奏でる食べ応えのある仕上がりです。



～アフタヌーンティー中段～

豊穣の秋にふさわしく、鮮やかな黄色が目を引き「かぼちゃのパウンドケーキ」。かぼちゃ本来の甘みをぎゅっと閉じ込めてしっかりと焼き上げました。添えられた生クリームとお楽しみいただくことで、かぼちゃの素朴な甘みがいっそう引き立ちます。

「スモークサーモンとサーモンムースのオープンサンド」はスモークサーモンに柔らかな桃色のサーモンクリームを重ね、爽やかなデール香るヨーグルトソースを添えました。彩り華やかで暖かみを感じる一品です。



～アフタヌーンティー下段～

秋を代表するフルーツ「栗」をたっぷりと使用した「栗のトライフル」。栗の甘みとともに、フルーティーな香りとウッディなニュアンスを持つブランデーが上品に香ります。

また、「さつまいものブリュレ」は濃厚な甘さが口いっぱいに広がり余韻を残します。隣に並ぶ「シャインマスカットとチョコムース」

は、軽やかにとろける口当たりのチョコレートムースに、上品な甘みのマスカットを添えます。ほのかにビターなチョコレートが、マスカットの瑞々しい甘みをより一層際立たせます。異なる食感や味わいを組み合わせ、秋の魅力を存分に堪能できるデザートを並べました。

秋から冬へと季節が移ろう景観を地上 130 メートルの高さから多摩川や富士山を望む特別な空間「The 30th Dining Bar」。秋の味覚を盛り込んだアフタヌーンティーとともに心地よいひとときをお過ごしください。

今後も当ホテルならではの魅力のある商品を展開してまいります。

【秋の彩り アフタヌーンティー】概要

【期間】 2025 年 10 月 1 日（水）～11 月 30 日（日）

【時間】 14:00～17:00（最終入店 15:00）

【料金】 お一人さま ¥5,500

【メニュー】

上段：かぼちゃのクロケット、サンマの炙り きゅうりとサワークリーム、紫さつまいもと胡桃・ゴルゴンゾーラのピザ、洋ナシと鴨の生ハムのサラダ

中段：スコーン、和牛蒡のポタージュ、スモークサーモンのオープンサンド、かぼちゃのパウンドケーキ

下段：栗のトライフル、サツマイモのブリュレ、シャインマスカットとチョコムース、りんごのジュレ

※ご予約はご利用日 2 日前の 17 時までをお願いいたします。

■The 30th Dining Bar 概要

【時間】 朝食：7:00～10:00（L.O.9:30）

ランチ：11:30～14:00（L.O.14:00）

ティー：14:00～17:00（L.O.16:00）

ディナー 17:00～21:00（L.O.20:00）



※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）10:00～20:00

<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 か所、宴会場 2 か所

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

※画像は全てイメージです。

※お食事代には、サービス料 12%および消費税 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、あらかじ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