

冬の贅沢体験！吉祥寺エクセルホテル東急で「苺のアフタヌーンティー」開催

吉祥寺の紅茶専門店「ティーマーケット ジークレフ」の紅茶と楽しむ、

ここでしか味わえない苺スイーツとのマリアージュ。

開催期間：2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 3 月 1 日（日）



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-e/restaurant/sorae/plan/135670/index.html>

吉祥寺エクセルホテル東急（東京都武蔵野市／総支配人：斎藤 美次）では、2025 年 12 月 1 日（月）から 2026 年 3 月 1 日（日）までの期間限定で、ラウンジ＆ダイニング SORAE にて「苺のアフタヌーンティー」を提供いたします。

吉祥寺の紅茶専門店「ティーマーケット ジークレフ」の紅茶と、ホテルパティシエが手がける苺スイーツを組み合わせ、ここでしか味わえない期間限定メニューです。苺の甘酸っぱさと香りを引き立てる多彩なスイーツに、香り豊かな紅茶が重なり合う贅沢なマリアージュをお楽しみいただけます。クリスマスや新年など、冬の街が華やぐ季節にぴったりのティーセット。きらめく苺のスイーツと香り豊かな紅茶で、心あたたまるティータイムをお届けします。

スイーツ

グラス仕立ての「苺のヴェリーヌ」は、苺ジュレとパンナコッタ、ほんのり香るローズジュレの層が織りなす華やかなデザート。一口ごとに異なる甘みと香りが重なり、口の中にやさしい余韻が広がります。また、「苺タルト」にはシャンティクリームとホワイトチョコを重ね、ジューシーな苺を贅沢にトッピング。甘みと酸味、クリームのコクが絶妙に溶け合い、味わいのコントラストも楽しめます。そのほか、濃厚なピスタチオのカップケーキや、チョコガナッシュを



求肥でサンドしたもっちり食感のスイーツなど、紅茶の香りを引き立てる、奥行きのある味わいに仕上げました。

セイボリー

華やかなスイーツとともに味わえるのは、苺の新しい魅力を引き出したセイボリー。苺と鶏肉のサラダや、白ワインビネガーを効かせた冷製苺スープ、グリル野菜とクリームチーズのタルトなど、甘酸っぱい果実を料理のアクセントに仕上げました。さらに、スモークサーモンサンドや、オールスパイスとハチミツで味わう鴨肉のローストなど、苺の香りと調和するメニューもラインナップ。スイーツとはひと味違う、苺の表情をお楽しみください。



紅茶

紅茶は、「ティーマーケット ジークレフ」の7種の茶葉をご用意。各紅茶がスイーツやセイボリーの魅力をより引き立て、香りと味わいの調和を楽しめます。

「ダーズリン × ストロベリーとローズのヴェリーヌ・苺のスープ」

フルーティーで爽やかな香りが特徴の「ダーズリン」は、苺のヴェリーヌの繊細な甘みをまとめ、後味を軽やかに。白ワインビネガーを効かせた苺のスープとも相性よく、味わいを引き締めます。

「アッサム × ストロベリータルト・ピスタチオカップケーキ」

深いコクと芳醇な香りの「アッサム」は、クリームやチョコレートの甘みを包み込み、苺の酸味をやわらかく引き立てます。寒い季節にぴったりの温もりある一杯です。

「ローズ・ペコー × 紅茶鴨のロースト エピス風味・スコーン」

花のようにやさしい香りの「ローズ・ペコー」は、甘味にも塩味にも寄り添う万能な一杯。鴨肉のコクと苺の酸味を上品にまとめ、グリル野菜のタルトやスコーンとも好相性です。スコーンのバターの香ばしさをやさしく包み込み、香りの余韻を楽しめます。

「ティーマーケット ジークレフ」は、吉祥寺に本店を構える紅茶専門店。世界各地から厳選した茶葉を取りそろえ、地域で愛され続けるブランドです。同じ吉祥寺の地にあるホテルとして、その上質な香りと味わいをお届けすることで、街の魅力をともに発信しています。香り豊かな紅茶とともに、冬の吉祥寺で過ごす優雅なティータイムをお楽しみください。



「苺のアフタヌーンティー」概要

■場 所 ラウンジ&ダイニング「SORAE」（吉祥寺エクセルホテル東急 2階）

■提供期間 2025年12月1日（月）～2026年3月1日（日）

※除外日：2026年1月1日（木・祝）～3日（土）

■提供時間 14:30～17:30（L.O. 17:00） 2時間制 ※平日 1日限定 15食/土日祝日 1日限定 20食

<平日限定> 17:30～21:30（L.O. 21:00） 2時間制

※水曜日および12月25日（木）、2026年1月2日（金）を除く ※1日限定 6食

■料 金 お一人様 6,000円※要予約

■メニュー



【上段】ストロベリーとローズのヴェリーヌ、
ストロベリートルト



【中段】ストロベリームース、求肥のガナッシュ
ユサンド、ピスタチオカップケーキ



【下段】苺と野菜のタルト仕立て、苺と鶏肉の
サラダ仕立て、スモークサーモンのサンドウ
イッチ



【別添え】紅茶鴨のロースト エピス風味、
苺のスープ



【別添え】プレーンスコーン、紅茶の
スコーン
ベリージャム、クロテッドクリーム



【お飲物】ダージリン、アッサム、キムン、アールグレイ、
クラシック・チャイ、ローズ・ペコー、ルイボス・クラシッ
ク、オーガニック森のコーヒー、カフェラテ、エスプレッ
ソ ほか

※紅茶は「ティーマーケット ジークレフ」の茶葉を使用し
ています ※お飲み物は交換、おかわりが可能です

※写真はイメージです

※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

※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

※法令によりお車を運転される方、20 歳未満のお客様へのアルコールの提供は一切お断りいたします

【ティーマーケットジークレフ概要】

吉祥寺に本店を構え、1996 年より 26 年間、吉祥寺プチロードで営業していた紅茶専門店。

2022 年 5 月吉祥寺通り沿いに移転した。世界各地から厳選した茶葉を取り扱い、お客様に最高のティーエク
スぺリエンスを提供する。

■所在地：東京都武蔵野市吉祥寺本町 1-10-8 ■URL：<https://www.gclef.co.jp/>

【吉祥寺エクセルホテル東急 アクセス】

東京都武蔵野市吉祥寺本町 2 丁目 4 番 14 号

JR 中央線・京王井の頭線吉祥寺駅（北口）から徒歩 8 分・首都高速＜高井戸ランプ＞から 15 分

お客様からのお問合せ先
吉祥寺エクセルホテル東急
ラウンジ&ダイニング「SORAE」 0422-29-3081

本件に関するお問合せ
吉祥寺エクセルホテル東急
販売促進 杉山 Phone:0422-22-0109