

報道関係者各位

2026 年 9 月 25 日

二子玉川の上空 130 メートルで過ごす大人のティータイム。
秋の深まりとハロウィンをを感じる期間限定アフタヌーンティーを販売！
10 月は遊び心あふれるハロウィン仕様で登場



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、2026 年 10 月 1 日（木）～ 11 月 30 日（月）の期間、30 階「The 30th Dining Bar」にて「秋の宵 – Autumn Twilight Afternoon Tea」を販売いたします。

秋の味覚として知られるかぼちゃ、さつまいも、柿、栗などを取り入れ、秋らしい深みのある彩りを添えたアフタヌーンティーをご提供いたします。季節の彩りや味わいを取り入れた全 12 種類のセイボリーとデザートとともに、穏やかな秋のひとときをお過ごしいただけます。また、10 月 1 日～31 日までの期間限定でハロウィンにちなんだ装いでお届けします。お化け、ジャック・オー・ランタンやコウモリなどをモチーフにしたラインナップと合わせて、ハロウィンならではの世界観をお楽しみいただけます。

～上段～



※ハロウィン仕様「上段」

季節の恵みを取り入れ、上品な色合いのセイボリー4種がプレートを飾ります。ハロウィンに合わせてお化けをモチーフにした「スモークサーモンと魚介のテリーヌのハンバーガー」が登場。大きな目と長い舌でこちらを覗くお化けを表現した一品です。傍らには、旬の野菜を使用した「秋野菜チップス」を添え、軽やかな食感とともに秋を思わせる彩りを感じさせます。また「生ハムと柿の生春巻き」は柿の優しい甘みと生ハムの塩味が絶妙に調和し、奥行きのある味わいに仕上げました。

～中段～



※ハロウィン仕様「中段」

「さつまいもブリュレ」には、アイルランドにルーツがある「ジャック・オー・ランタン」をイメージしたサブレをあしらいました。サブレの下には、さつまいもの濃厚な甘みを感じるブリュレをご用意。表面に香ばしい焼き色を付け、ほろ苦さをプラスした一品です。また、洋の要素である「オイルサーディン」と和の要素である「いぶりがっこ」を組み合わせた「オイルサーディンといぶりがっこのタルタルのオープンサンド」。いぶりがっこならではの豊かな食感をお楽しみいただける味わいに仕上げました。

～下段～



※ハロウィン仕様「下段」

「シャインマスカットとフロマージュブランのタルト」は、布を被ったお化けに見立てた愛らしい姿に仕上げました。さらに、「栗のトライフル」には、秋の夜のイベントに欠かせないコウモリをかたどったチョコレートサブレを添え、ハロウィンらしい秋の夜を演出。栗のほのかな甘さとしっとりした生地を重ね、シックなたたずまいの一品をご堪能いただけます。

地上 130 メートルからの眺望とともに、秋ならではのシックな色彩に包まれたアフタヌーンティーで心ほどける午後のティータイムをお過ごしください。10月1日から31日までの期間は、ハロウィンを思わせるモチーフをさりげなく取り入れ、この時期だけの特別な演出をお楽しみいただけます。さらに、11月を迎えると秋色に満ちた仕様をご用意し、秋の装いへと移ろうさまを感じていただけます。今後も当ホテルならではの魅力あふれる商品を通じて、季節を感じるひとときを皆さまにお届けしてまいります。



The 30th Dining Bar 内からの眺望 ※イメージです

※2026 年 11 月 1 日（日）～30 日（月）の期間は、秋のアフタヌーンティー仕様へ変更となります。



※「上段」



※「中段」



※「下段」

【秋の宵 – Autumn Twilight Afternoon Tea】概要

【期間】 2026 年 10 月 1 日（木）～ 11 月 30 日（月）

※ハロウィン仕様は、2026 年 10 月 1 日（木）～10 月 31 日（土）の期間、ご提供いたします。

【時間】 14:00～17:00（最終入店 15:00）※要予約

※ご利用 2 日前の 15 時までに要予約。

【料金】 お一人さま ¥6,000

【アフタヌーンティー メニュー】

上段： 生ハムと柿の生春巻き・秋野菜チップス・クリームチーズのキッシュ・スモークサーモンと魚介のテリーヌのハンバーガー

中段：スコーン・さつまいものブリュレ・オイルサーディンといぶりがっこのタルタルのオープンサンド・かぼちゃのスープ

下段：栗のトライフル・かぼちゃのドーナツ・シャインマスカットとフロマージュブランのタルト・チョコレートムースとライムジュレ

【ドリンク メニュー】

- ・ コーヒー・TWG TEA（アールグレイ・イングリッシュ ブレックファースト・ロイヤルダージリン）
- ・ アイスティー・ハーブティー（ルイボス／カモミール／アサイーベリー）
- ・ フレーバーティー（キャラメルナッツ）・ウーロン茶・ジュース

※お席のご利用は 120 分制、ドリンクの飲み放題はご利用開始から 90 分制とさせていただきます。

【ご予約はこちらから】 <https://www.tablecheck.com/ja/tokyuhotels-futako-e-dining/reserve/message>

■The 30th Dining Bar 概要

地上 130 メートルからの眺望とともにささやかな非日常感をお楽しみいただけるオールデイダイニング。選りすぐりの食材を用いたこだわりの料理を和から洋食まで取り揃え、リーズナブルな価格でご提供いたします。ご家族、ご友人、職場の同僚とのお食事をはじめ、さまざまなシーンでご活用いただけます。



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)

TEL : 03-3707-7200 レストラン予約受付 : 10:00～20:00

■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、全106室の客室のうち「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。オールデイダイニングからフレンチレストラン、2つの宴会場をご用意。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。

※表示料金には、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