

報道関係者各位

2026 年 10 月 27 日

二子玉川の地上 130 メートルから冬景色を一望。
ホリデーシーズンを彩る全 13 種のメニューが揃う、
大人のためのシックなクリスマス限定アフタヌーンティーを 12 月 16 日より提供開始



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 12 月 16 日（水）～ 12 月 25 日（金）の期間、30 階「The 30th Dining Bar」にて「冬の小さな贈り物 - A little Winter Gift Afternoon Tea」を販売いたします。

クリスマスならではのモチーフとホリデーシーズンの心弾む雰囲気を取り入れた、期間限定のアフタヌーンティーをご用意いたしました。バニラキップフェルンやシュトーレンなどのクリスマスの伝統菓子を含み、ホリデーシーズンの装いに包まれた、全 13 種類のセイボリーとデザートをお楽しみいただけます。地上 130 メートルからの眺望とともに、この季節だけのアフタヌーンティーを味わう上質なひとときをお過ごしください。

詳細はこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/eat/dining/menu/157088/index.html>

～上段～



多彩な味わいと食感の異なる4種のセイボリーをご用意いたしました。海老にカダイフをまとうせ揚げた「海老のカダイフ巻き カクテルソース」は、カダイフのサクとした軽やかな食感と、酸味をほんのり効かせたカクテルソースが海老の旨味を引き立てます。傍らに添えた「きのこグリエールチーズのキッシュ」では、きのこグリエールチーズの濃厚なコクが調和したふんわりとした口当たりをお楽しみいただけます。また「きたあかりとマスカルポーネのリエットと生ハム」では、高い糖度で知られる「きたあかり（じゃがいも）」をマスカルポーネと合わせたなめらかなリエットに仕上げ、生ハムをあしらいました。異なる塩味と食感が織りなすセイボリーをお楽しみいただけます。

～中段～



ホリデーシーズンの要素が少しずつ加わり華やかさが増すプレートでは、この時期を彩る伝統菓子を取り入れてお届けします。「シュトーレン」は、ドイツ発祥の伝統菓子の一品であり、冬の祝祭を感じられる伝統の味わいをお楽しみいただきたいとの思いから、ご用意いたしました。バターの優しい味わいとドライフルーツのアクセントをご堪能ください。また、「バニラキップフェルン」はドイツやオーストリアで冬の訪れとともに親しまれてきたお菓子の一つです。三日月にちなんだ形をしており、「キップフェルン（ドイツ語で三日月の意味）」の名で知られています。口に含めば、ほろほろと溶けるような優しい口当たりが広がる定番菓子です。

～下段～



デザートで構成されたプレートでは、ホリデーシーズンを彩る、赤、緑、白を基調に、クリスマスモチーフをさりげなく散りばめて表現しました。クリスマスツリーに見立てた「ピスタチオのタルト」は、ピスタチオの甘みとバターの優しい風味が織りなす、この季節ならではの装いです。また、クリスマスには欠かせないプレゼントボックスをモチーフにした「ライムとクリームチーズのムース」をご用意。大人になっても思わず心が弾むようなかわいらしい装いと、ライムの爽やかな風味が魅力の一品です。

地上 130 メートルからの冬色へと移ろう景観とともに、冬の祝祭を思わせるエッセンスをさりげなく散りばめたアフタヌーンティーをお楽しみください。この時期だけの特別な味わいとともに、優雅なひとときをお過ごしいただけます。今後も当ホテルならではの魅力あふれる商品を通じて、季節を感じる心満たされる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

【冬の小さな贈り物 - A little Winter Gift Afternoon Tea】概要

【期間】 2026 年 12 月 16 日（水）～ 12 月 25 日（金）

【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 ¥6,500

【アフタヌーンティー メニュー】

上段：エビのカダイフ巻きカクテルソース・ブリオッシュ ド コション・きたあかりとマスカルポーネのリエットと生ハム・きのこことグリエールチーズのキッシュ

中段：バジルロールとサーモンマリネのオープンサンド・カリフラワーポタージュ・スコーン・シュトーレン・バニラキップフェルン

下段：ホワイトチョコレートブランマンジェ・苺のトライフル・ピスタチオのタルト・ライムとクリームチーズのムース

【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。

【ご予約はお電話にて承ります】 03-3707-7200（10:00～20:00）

■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)

ご予約はこちらから 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