

2024年12月4日

【ホテル日航立川 東京】  
「苺とチョコレートのアフタヌーンティー」  
12月22日より予約受付開始

毎年人気のテーマで本年も開催！甘酸っぱい果実を楽しむ至福の12品をご用意

ホテル日航立川 東京（東京都立川市／総支配人 伊藤寿章）のレストラン「All Day Dining 紗灯」では、2025年1月14日（火）から2月21日（金）までの平日ティータイムに「苺とチョコレートのアフタヌーンティー」を1日20食限定で提供いたします。ご予約受付は12月22日（日）21:00より開始いたします。



「苺とチョコレートのアフタヌーンティー」イメージ

アフタヌーンティー詳細ページ：

[https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/event/strawberry-chocolate\\_afternoontea2025/](https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/event/strawberry-chocolate_afternoontea2025/)

旬の果実を味わうアフタヌーンティーとして、みずみずしく甘酸っぱい苺と、チョコレートをテーマにしたスイーツを2カ月限定でご用意します。苺はすべて国産品を使用するほか、それぞれのメニューに合わせてチョコレートの産地や種類を変えるなど、製菓料理長のこだわりが詰まった品々が、3段のティースタンドに色鮮やかに並びます。

ふんわりとした口当たりが魅力の「苺とチョコレートのロールケーキ」は、ホイップクリームにベルギー産のノワールチョコレートとミルクチョコレートをブレンドし、苺の酸味とマッチするよう苦みと甘みのバランスを丁寧に整えました。鮮やかな三層仕立てのグラスデザート「苺のコンポート マスカルポーネのクリームとレモンジュレ」は、フルーティーでさっぱりとした味わいに、苺の果肉と種のおちぷちとした食感がアクセントとなった一品です。甘さ控えめながらもしっかりと食べ応えのある「スティック ショコラ フロマーージュ」は、上品な風味の国産ノワールチョコレートを使用することで、クリームチーズの味わいを引き立てています。

その他にも、製菓料理長が時期ごとに美味しい品種を選んでお届けする「苺の3種食べくらべ」や、毎年好評の「オニオングラタンスープ」など、全12品のスイーツ・セイヴォリーをご用意します。ドイツの老舗紅茶メーカー「ロンネフェルト」の紅茶をはじめとするドリンクメニューとともに、甘酸っぱい旬の果実を楽しむご褒美時間をお楽しみください。

## ■ 苺とチョコレートのアフタヌーンティー 概要

提供店舗：ホテル日航立川 東京 レストラン「All Day Dining 紗灯」(1階)

提供期間：2025年1月14日(火)～2月21日(金)

※2025年1月27日(月)、2月10日(月)～14日(金)を除く

提供時間：15:00～17:00(2時間制)

料 金：お一人様 6,500円

※消費税・サービス料込 ※2名様より受付 ※平日1日20食限定/3日前までの要予約

### 【ご予約・お問い合わせ】

<WEB> 12月22日(日) 21:00より受付

<https://bit.ly/3QZCxiL>

<電話> 12月23日(月) 7:00より受付

042-503-9100 レストラン「All Day Dining 紗灯」(7:00～21:00)

## ■ メニュー内容 ※仕入れなどの都合により変更となる場合がございます。

### <上段>

- ・苺とチョコレートのロールケーキ
- ・苺のコンポート  
マスカルポーネのクリームとレモンジュレ
- ・トンカ豆香るトリュフチョコレート

### <中段>

- ・タルトフレーズ
- ・スティック ショコラ フロマーージュ
- ・苺と木苺のジュ チョコレートのパンナコッタ

### <下段>

- ・ペンネラガー
- ・フィレオフィッシュサンド

### <サイド>

- ・チョコチップ入りスコーン 苺のジャム クロテッドクリーム
- ・フィナンシェ ピスタチオとアーモンドのチョコレートがけ
- ・苺の3種食べくらべ お好みでホットチョコレートソース
- ・オニオングラタンスープ



### ■ レストラン All Day Dining 紗灯 について

生糸を絡み織りにした織物から“集う”を意味する「紗」、あかりを灯すことを意味する「灯」の字を名前に冠し、フランス語で邸宅、城を意味する「Chateau」からの連想とともに、“多くの方々の人生がここに集い織りなすことで新たなあかりを灯す場となる”ことをイメージして名づけられました。

日々の朝食、ランチから特別な日の記念日ディナーまで、和洋の料理を様々なシーンでご利用いただけます。

営業時間：7:00～21:00 / 席数：76席（個室2室）

<https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/restaurant/>



レストラン All Day Dining 紗灯

### ■ ホテル日航立川 東京について

開業：2015年11月11日

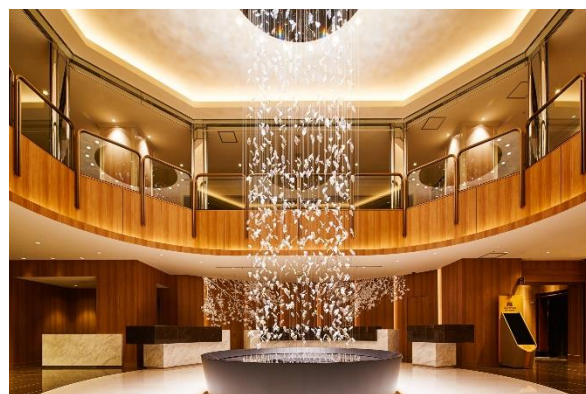
所在地：〒190-0022 東京都立川市錦町1丁目12-1

アクセス：JR 立川駅南口から徒歩7分

多摩モノレール 立川南駅から徒歩8分

施設紹介：地上11階。客室数100室、レストラン1店舗、大小7の宴会場、チャペル、ウェディングサロン、写真室などを備える総合施設。

公式サイト <https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp>



ホテルロビー

#### 本件リリースに関するお問い合わせ

ホテル日航立川 東京 マーケティング室 鵜飼美紀／西谷歩

〒190-0022 東京都立川市錦町1-12-1 Tel.042-503-9104（直通） Fax.042-521-1281

Email. [hnt@hotelnikko-tachikawatokyo.jp](mailto:hnt@hotelnikko-tachikawatokyo.jp) 公式サイト <https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp>