

2025年4月2日

【ホテル日航立川 東京】  
「レモンと初夏の柑橘アフタヌーンティー」  
4月20日より予約受付開始

初夏のティータイムを爽やかに彩る 12品のスイーツ・セイヴォリーをご用意

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5月12日（月）から6月20日（金）までの平日ティータイムに「レモンと初夏の柑橘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4月20日（日）21:00より開始いたします。



「レモンと初夏の柑橘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/lemon\\_afternoontea\\_2025/](https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/event/lemon_afternoontea_2025/)

初夏のひとときを爽やかに楽しむアフタヌーンティーとして、甘酸っぱいレモンやみずみずしい初夏の柑橘を主役としたスイーツ・セイヴォリー12品をご用意します。

可愛らしい見た目が印象的な「レモンとマスカルポーネのムース」は、表面のチョコレートにグラデーシオンをつけ、本物のレモンさながらの見た目に仕上げたパティシエの繊細な技が光る一品です。ほのかな酸味と苦みが利いたレモンチェッコのジュレに、まろやかなマスカルポーネのムースが調和した、爽やかな味わいをお楽しみいただけます。口に入れた瞬間に柑橘の風味が広がる「レモンとライムのボンボンショコラ」は、レモンのパート・ド・フリユイと、ライムが香るミルクチョコレートのガナッシュを2層に重ね、ノワールチョコレートで丁寧にテンパリングし艶やかに仕上げました。しっとりとした口当たりが魅力の「ウィークエンドシトロン」は、発酵バターで風味豊かに焼き上げた生地にもオレンジリキュールのシロップを染みこませ、レモン果汁を利かせたグラスアローでコーティングした、清々しい柑橘の味わいをたっぷりと感じられる一品です。その他にも、ヨーグルトムースに、はちみつジュレとオレンジ果肉入りジュレを重ねた贅沢な果肉感のあるグラスデザートや、まろやかな口当たりの自家製レモンカードのタルトなど、パティシエこだわりのスイーツ8品のほか、旬の柑橘4種類の盛り合わせもお楽しみいただけます。

セイヴォリーには「シーフードのオレンジマリネ」や「生姜とレモンのスープ」など3品をご用意します。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、爽やかな初夏のティータイムをお楽しみください。

## ■ レモンと初夏の柑橘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5月12日(月)～6月20日(金)

提供時間：15:00～17:00(2時間制)

料 金：お一人様 6,800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> 4月20日(日) 21:00より受付

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

<電話> 4月21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>

- ・ヨーグルトとはちみつとオレンジのヴェリーヌ
- ・レモンのタルト
- ・レモンとマスカルポーネのムース  
リモンチェッロのジュレ

### <中段>

- ・甘夏のショートケーキ
- ・レモンとライムのボンボンショコラ
- ・レモンのマカロン

### <下段>

- ・クロックムッシュ
- ・シーフードのオレンジマリネ ローズマリーの香り

### <サイド>

- ・ウィークエンドシトロン
- ・ほうじ茶のスコーン  
柑橘のマーマレード クロテッドクリーム
- ・初夏の柑橘盛り合わせ
- ・生姜とレモンのスープ



### ■ 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

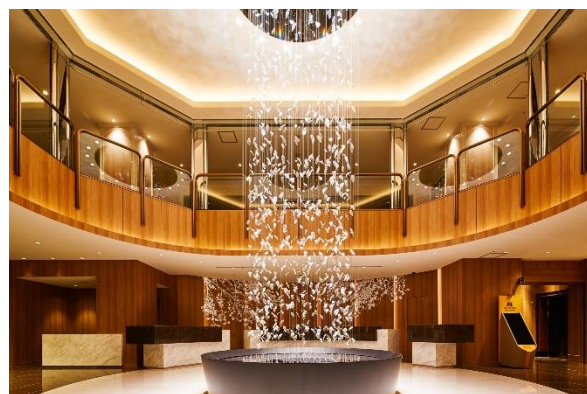
所在地：〒190-0022 東京都立川市錦町1丁目12-1

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>