

報道関係各位

## 地上 150m の絶景とともに味わう“いちご尽くし”。 東京ドームホテル「ストロベリーアフタヌーンティー」 12月9日(火)より提供開始

苺とキャビアの冷製パスタやフォワグラも。毎年人気の企画がさらにパワーアップ!  
スイーツとセイボリーの“大人リッチでかわいい”饗宴

2025年11月6日

東京ドームホテル（所在地：東京都文京区後楽 1-3-61、代表取締役社長 総支配人：棟方史幸）は、ホテル最上階のスカイラウンジ＆ダイニング「アーティスト カフェ」において、苺をふんだんに使用した毎年人気の「ストロベリーアフタヌーンティー」を2025年12月9日(火)より期間限定でご提供いたします。地上150mからの絶景を眺めながら、フォワグラやキャビアといった高級食材を使用した“大人リッチ”で華やかな逸品と、旬の苺をふんだんに使った“かわいい”スイーツをお楽しみいただけます。

関連情報 URL : [https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe\\_afternoontea/#2512](https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe_afternoontea/#2512)



「ストロベリーアフタヌーンティー」(写真は2名様分イメージ)

### 「ストロベリーアフタヌーンティー」提供概要

URL : [https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe\\_afternoontea/#2512](https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe_afternoontea/#2512)

期 間：2025年12月9日(火)～2026年3月31日(火)

※2025年12月20日(土)～25日(木)、12月31日(水)～2026年1月3日(土)は除外日となります。

時 間：15:00～18:00 (L.O. 17:00) 【2時間制】

料 金：お一人様 ￥6,300

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

予 約：TEL.03-5805-2237 (受付時間 10:00～19:00)

※メニュー内容は状況により変更となる場合がございます。

## メニュー内容

### セイボリー

- フォワグラのブリュレ 莓のアクセント
- サーモンと海老のクロワッサンサンド
- 苺とモッツアレラチーズのムース



セイボリーには、フォワグラの濃厚さに相性の良い苺の甘酸っぱさをプラスした「フォワグラのブリュレ 莓のアクセント」や、彩り豊かで食べ応えのある「サーモンと海老のクロワッサンサンド」、ミルキーでコクのあるモッツアレラチーズに苺を組み合わせた「苺とモッツアレラチーズのムース」をご用意。

### 3段スタンド

#### (上段)

- 苺とキャビアの冷製カッペリーニ
- 苺のポップオーバー ピスタチオの香り
- ～本日のマカロン添え～

大きなグラスには、苺の持つフルーティーな甘味と爽やかな酸味、キャビア特有の濃厚な塩味と旨味、それぞれの味わいが際立つ華やかな逸品を。

外はサクサク、中はもっちりとしたポップオーバーには、苺とピスタチオの風味を組み合わせて可愛らしいデザートに仕上げました。



#### (中段)

- 苺のショートケーキ
- 苺のモンブラン
- 苺と柚子のヴェリーヌ仕立て



ふわふわのスポンジ、軽めのクリーム、甘酸っぱい苺の三位一体となったバランスの良い味わいのショートケーキ。苺のクリームが濃厚で上品な甘さのモンブラン。さらに、さっぱりとした後味の見た目にもコントラストがきれいなヴェリーヌをご用意。

#### (下段)

- 苺
- ショコラオレンジスコーン
- 苺スコーン
- 苺とチーズムースのパフェ

アフタヌーンティーに欠かせない、外はサクサク、中はふんわりとした食感が特徴のスコーンを2種類ご用意。チーズムースのクリーミーな味わいにクランチと豊かな苺の甘味と酸味を感じるアイスクリームをのせたパフェもおすすめ。



お飲み物は、コーヒー、紅茶、ハーブティー、ビネガードリンクなど約10種類からお好きなだけお楽しみいただけます。

## スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」について

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/list/artistcafe/>

ホテル最上階の43階、地上150mの風景を一望しながらイタリア料理をお楽しみいただけます。迫力のある眺望、色鮮やかな料理が掛けあわさることで実現する非日常の空間を演出いたします。エントランスには、お好みのカクテルとともに待ち合わせや食後のひとときをお過ごしいただける、スタンディングバーをご用意しております。景色を楽しみながら、誕生日・記念日をお祝いいただけるメッセージプレート付きプランもおすすめです。



スカイラウンジ&ダイニング  
「アーティスト カフェ」店内

## 東京ドームホテル開業25周年について

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/anniversary/>

東京ドームホテル（所在地：東京都文京区後楽1-3-61、代表取締役社長 総支配人：棟方史幸）は、2025年6月1日(日)に開業25周年を迎えました。2000年の開業以来、これまでご愛顧いただいた多くのお客様への感謝の気持ちを込めて、2025年1月1日(祝・水)より1年間、開業25周年を記念したイベントや各種フェア、商品をご用意いたします。なお、情報につきましては順次公開してまいります。

「“楽しい”をもっとー」をスローガンに展開する記念イベントやフェア、商品を通じて、当ホテルがビジョンとして掲げる「楽しさ度ランキングNo.1ホテル」を表現しながら、未来への挑戦と発展を続けてまいります。



### 東京ドームホテルについて

東京ドームホテルは、都心最大級のエンターテインメントエリア「東京ドームシティ」に2000年6月1日に開業しました。JR山手線内の中心、歴史的遺産に囲まれた文京区に位置し、丸の内・大手町エリアから車、電車で約10分という地の利を生かし、ビジネス、レジャー、観光に最適のロケーションです。東京ドームシティが包含すべき3つの要素、「観る」「遊ぶ」「寛ぐ」の「寛ぐ」を担い、また、単にリラクゼーションを提供するだけのホテルではなく、「楽しさ」や「遊び心」を盛り込んだ、エンターテインメント性あふれるホテルの姿を目指します。地下3階、地上43階の高層ビルは、高さ155m、延床面積105,856.6m<sup>2</sup>で、客室1,006室、レストラン&ラウンジ9店（ホテル外直営店1店含む）、大中小宴会場15室のほか、チャペル・神殿などの婚礼施設、屋外プールなどを備えています。

※本リリースの画像はすべてイメージです。 ※都合により営業内容が変更になる場合がございます。

### 本件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先

#### 東京ドームホテル

総支配人室 営業企画課

渡辺・山北・武井

〒112-8562 東京都文京区後楽1-3-61

TEL.03-5805-2151 FAX.03-5805-2153

URL <https://www.tokyodome-hotels.co.jp>

報道関係資料 <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/company/press>