

苺大福に濃厚な抹茶をかけたアフガート仕立てで。
地上 150m の絶景で新緑の美食を楽しむ
「ストロベリー & 抹茶アフタヌーンティー」を
2026 年 4 月 1 日(水)より期間限定で提供開始
苺の甘酸っぱい味わいと、抹茶のほろ苦い香り。
スイーツとセイボリーが織りなす"大人リッチで麗らかな"饗宴

2026 年 2 月 18 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、「ストロベリー & 抹茶アフタヌーンティー」を 2026 年 4 月 1 日(水)より期間限定でご提供いたします。伝統的な和の香りと、現代的な洋の華やかさが融合した「和モダン」な仕上がりです。苺大福をしのばせた抹茶の和パフェや、和のテイストが織りなすセイボリーなど、クラシックなアフタヌーンティーの枠を超えた、新しい美食体験を地上 150m のパノラマとともにお届けいたします。

関連情報 URL：https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe_afternoontea/#2604



「ストロベリー & 抹茶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 & 抹茶アフタヌーンティー」提供概要

URL：https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe_afternoontea/#2604

期間：2026 年 4 月 1 日(水)～6 月 22 日(月)

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

- パテ・ド・カンパーニュ 苺のピクルス添え
- 苺と蟹のタルト 柚子風味
- ピゼッリのムース仕立て
- シラスとアスパラガスのピッツァ



セイボリーには、パテに含まれるハーブやスパイスの香りと、苺が持つフルーティーな香りが相性良く広がる「パテ・ド・カンパーニュ 苺のピクルス添え」や、タルト生地に蟹の身、そして苺の果肉が上品にまとまった「苺と蟹のタルト 柚子風味」、美しい緑色でなめらかな軽い口溶けの「ピゼッリのムース仕立て」、素材の持ち味を生かした「シラスとアスパラガスのピッツァ」をご用意。

3 段スタンド

(上段)

- 苺大福と抹茶ジェラートの和パフェ ～抹茶のアフォガート～

大きなグラスに入った、冷たい抹茶ジェラートは、温かい濃厚な抹茶を注ぎ入れる「アフォガート」仕立てです。ジェラートがゆっくりと溶け、摘みたての新緑を彷彿とさせる清涼感あふれる香りが鼻腔を満たす贅沢な演出。苺大福の甘さと抹茶の苦みが程よく調和した逸品です。



(中段)

- 桜のジュレと苺のムース
- 本日の苺&ワッフル
- 苺のショートケーキ
- 本日のチョコレート



宝石のように輝く桜のジュレと、淡いピンク色で口溶けなめらかな苺のムースを重ねた「桜のジュレと苺のムース」。シンプルながらも満足度の高い「本日の苺&ワッフル」に加え、ふわふわのスポンジに軽やかなクリームと甘酸っぱい苺が調和する「苺のショートケーキ」など、こだわりのラインナップが揃っております。

(下段)

- 抹茶のティラミス
- 抹茶スコーン
- 抹茶のフラン

抹茶の香りと味わいが、マスカルポーネチーズのまろやかな甘みと濃厚なコクを引き立たせる「抹茶のティラミス」、外はサクサク、中はふんわりとした食感の「抹茶スコーン」。さらに、カスタードのクリーミーな食感の中に上質な抹茶の芳醇な香りとほろ苦さがしっかりと溶け込んだ「抹茶のフラン」。



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。

季節のドリンクもおすすめ

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe-cocktail/#2604>

抹茶のほろ苦さと苺のやさしい甘酸っぱさが溶け合うノンアルコールカクテル。ミルクのまろやかな味わいに、添えられたマシュマロをお好みで浸してお召し上がりください。



「Matcha eclat (抹茶エクラ)」

「Matcha eclat (抹茶エクラ)」提供概要

期 間 : 2026年4月1日(水)~6月22日(月)

時 間 : 11:30~22:00 (L.O. 21:30)

料 金 :

【アーティスト カフェ店内】 ￥1,400 (サービス料込み)

【スタンディングバー】 ￥1,200

※表示料金は消費税込みの料金です。

※アーティスト カフェ店内をディナータイムにコース料理以外でご利用の際は、お一人様¥700 (サービス料込み) のテーブルチャージが加算されます。

※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。

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お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。

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105,856.6㎡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>