

地上 150m の絶景と甘い香りに包まれる。  
旬の桃を贅沢に使った「ピーチアフタヌーンティー」を  
2026年6月23日(火)より期間限定で提供開始

生ハムとブッラータチーズを添えた桃の冷製スープ、  
サクサク食感の桃のパリプレストなど旬の桃づくし。  
ホテル最上階から味わう、淡いピンクが華やかなアフタヌーンティーが今年も登場

2026年5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、「ピーチアフタヌーンティー」を2026年6月23日(火)より期間限定でご提供いたします。桃のパリプレストや桃の冷製スープ、桃と木苺のヴェリーヌなど旬の桃を主役にした、甘い香り漂う至高のティータイムを。

地上150mの空間で絶景と淡いピンクのグラデーションが心ときめく時間を演出いたします。

関連情報 URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe-afternoontea/>



「ピーチアフタヌーンティー」(写真は2名様分イメージ)

「ピーチアフタヌーンティー」提供概要

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

期間：2026年6月23日(火)～8月31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

- ビーツとゴルゴンゾーラのペンネッテ ●赤パプリカのムース仕立て ●マグロのタルタル 山葵風味 ●ツナと卵のピタサンド



セイボリーには、ビーツの甘みとゴルゴンゾーラの塩気・コクが絶妙にマッチしたイタリアンパスタ「ビーツとゴルゴンゾーラのペンネッテ」や、色味が鮮やかでパプリカの自然な甘みとほんのりとした苦みが調和する「赤パプリカのムース仕立て」、バケットと相性の良い爽やかでコクのあるおしゃれな冷製前菜「マグロのタルタル 山葵風味」、ツナの旨味と、卵のまるやかさをピタパンでサンドをした「ツナと卵のピタサンド」をご用意。

### 3段スタンド

(上段)

- 桃の冷製スープ〜生ハムとブッラータチーズと共に〜 ●桃のパリブレスト

とろけるような桃の甘みを生かした滑らかで上品なスープに仕上げた「桃の冷製スープ〜生ハムとブッラータチーズと共に〜」は前菜としての深みとデザートのような華やかさが同居する贅沢な逸品。香ばしく焼き上げられたシュー生地には桃とキャラメルアーモンドクリームをサンドした「桃のパリブレスト」はサクサク食感とクリーム、桃の絶妙なバランスが美味しさのポイント。



(中段)

- 桃のショートケーキ ●桃と木苺のヴェリーヌ ●桃とジャスミンティーのブッセ ●本日のチョコレート



ふわふわのスポンジに軽やかなクリームと濃厚な甘さの桃が調和する「桃のショートケーキ」、木苺のジュレと桃のコンポートを層状に重ねたひんやりと爽やかなグラスデザート「桃と木苺のヴェリーヌ」。きめの細かいさっくりとした食感の生地には、ジャスミンティーの香り漂うクリームと桃のコンポートをサンドした「桃とジャスミンティーのブッセ」など、こだわりのラインナップ。

(下段)

- 桃のスコーン ●紅茶のスコーン ●桃とヨーグルトのムース ●桃のソルベとピンクのマチェドニア

外はサクサク、中はふんわりとした食感のスコーンは桃と紅茶の2種類をご用意。桃の芳醇な甘みとヨーグルトの清涼感が爽やかな「桃とヨーグルトのムース」、さらにも見た目にも華やかで弾けるみずみずしさが魅力の「桃のソルベとピンクのマチェドニア」は爽やかな桃のソルベにパイナップル・キウイフルーツ・柑橘類（オレンジ・グレープフルーツ）などのフルーツのマリネを合わせた夏を感じるグラスデザート。

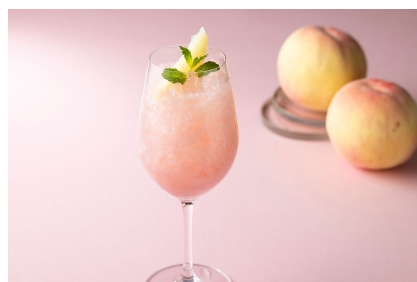


お飲み物は、コーヒー、紅茶、ハーブティー、ビネガードリンクなど約 10 種類からお好きなだけお楽しみいただけます。

## 季節のドリンクもおすすめ

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

桃とマンゴーの甘い香りに、ソーダの泡とラメの輝きを重ねた華やかなノンアルコールカクテル。桃の果実とミントを添えてご用意いたしました。



「Peach Veil (ピーチヴェール)」

### 「Peach Veil (ピーチヴェール)」提供概要

期 間：2026年6月23日(火)～8月31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・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>