

報道関係各位

**地上 150m の絶景に映える“まるで宝石”な
「シャインマスカット&メロンアフタヌーンティー」
東京ドームホテルで 2026 年 9 月 1 日(火)より提供開始。
爽やかな果実のパフェや冷製スープを味わう大人の贅沢時間**
ティースタンドを彩る美しいグリーンのグラデーション。トリュフが香る本格セイボリーと旬のフルーツが
織りなすラインナップで、残暑を癒す清涼感と秋の訪れを感じる極上のティータイムをお届けいたします

2026 年 7 月 24 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、「シャインマスカット&メロンアフタヌーンティー」を 2026 年 9 月 1 日(火)より期間限定でご提供いたします。宝石のような果実の輝きを放ち、糖度が高く芳醇な香りのシャインマスカットや、口当たりが柔らかでジューシーなメロンを贅沢に使用した「シャインマスカットとメロンのパフェ仕立て」、「メロンのショートケーキ」など、厳しい残暑を乗り切るご褒美として、優雅なティータイムをお過ごしください。

関連情報 URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe-afternoontea/#2609>



「シャインマスカット&メロンアフタヌーンティー」(写真は2名様分イメージ)

「シャインマスカット&メロンアフタヌーンティー」提供概要

URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe-afternoontea/#2609>

期 間：2026 年 9 月 1 日(火)～12 月 7 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

- マスカットとゴルゴンゾーラのタルト ●南瓜のムース トリュフ風味 ●緑野菜のキッシュ サルサジェノベーゼ



セイボリーには、マスカットの爽やかな甘みと、ゴルゴンゾーラの塩気が調和した「マスカットとゴルゴンゾーラのタルト」や、南瓜の自然な甘みと、トリュフの芳醇な香りが絶妙にマッチした「南瓜のムース トリュフ風味」、ふわりと広がるバジルの香りと彩り豊かな「緑野菜のキッシュ サルサジェノベーゼ」をご用意。

3 段スタンド

(上段)

- メロンとキュウリの冷製スープ〜生ハムとストラッチャテッラチーズと共に〜 ●シャインマスカットとメロンのパフェ仕立て

メロンの甘みとキュウリのみずみずしさに、生ハムの塩気とストラッチャテッラチーズの濃厚なコクを合わせた「メロンとキュウリの冷製スープ〜生ハムとストラッチャテッラチーズと共に〜」は爽やかな清涼感あふれるスープに仕上げた逸品。素材の甘さと豊かな香りを一度に楽しめる「シャインマスカットとメロンのパフェ仕立て」は見た目にも贅沢なグラスデザート。



(中段)

- メロンのショートケーキ ●マスカットのヴェリーヌ ●メロンとレアチーズムース ●シャインマスカット



ふわふわのスポンジに軽やかなクリームとジューシーで濃厚な甘みのあるメロンが調和する「メロンのショートケーキ」、グラスにみずみずしいマスカットの果実、ジュレ、ムースなどを層状に重ねた、涼しげで華やかなグラスデザート「マスカットのヴェリーヌ」。豊かな香りと甘さのメロンを相性抜群のさっぱりとした酸味のレアチーズムースで可愛らしく仕上げた「メロンとレアチーズムース」など心ときめくラインナップをご用意。

(下段)

- マンゴースコーン ●紅茶のスクーン ●本日のチョコレート ●イタリアンフリット ●トルティージャ アイオリソース添え

外はサクサク、中はふんわりとした食感のスクーンはマンゴーと紅茶の2種類をご用意。さらに、軽い食感に仕上げた「イタリアンフリット」や、スペイン風オムレツのトルティージャは、ニンニクが効いたアイオリソースでお楽しみいただけます。



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-afternoontea/#2609>

シャインマスカットの華やかな香りに、メロンの優しい甘みとカシスの鮮やかな彩りを添えました。爽やかなノンアルコールスパークリングワインを合わせた秋のおすすめドリンクです。



「シャインメロネード」

「シャインメロネード」提供概要

期 間：2026 年 9 月 1 日(火)～12 月 7 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】 ¥1,600 (サービス料込み)

【スタンディングバー】 ¥1,400

※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 m²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>