TOKYO DOME HOTEL

PRESS RELEASE

報道関係各位

# 【東京ドームホテル】
# 地上 150m で味わう旬の苺を主役にしたアフタヌーンティー。
# 苺とチーズのトゥンカロンやサーモンと苺のタルタルなど
# 全 14 品、2026 年 12 月 8 日(火)より提供開始

**赤く艶やかな“大人かわいい”ティースタンド。定番のショートケーキから苺とトマトの冷製スープまで**
**セイボリーも充実。15 種から選べるフリードリンクもご用意**

2026 年 11 月 5 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、「ストロベリーアフタヌーンティー」を 2026 年 12 月 8 日(火)より期間限定でご提供いたします。

関連情報 URL：https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe-afternoontea/#2612



「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）

赤く艶やかな旬の苺を主役にしたアフタヌーンティーは“大人かわいい”がテーマ。「苺とチーズのトゥンカロン」や「苺のショートケーキ」、さらに苺とトマトを使用した「苺とトマトのズッパ ブッラータチーズと生ハムのカプレーゼ 柚子のアクセント」などが色鮮やかに彩ります。

“ヌン活”や“自分へのご褒美”需要に応え、見た目の可愛らしさはもちろん、シェフのこだわりが詰まったスイーツと本格セイボリーのバランスを追求。昼間の青空と自然光に映えるフォトジェニックなティータイムから、夕暮れ時のグラデーションまで、刻一刻と表情を変える大パノラマとともにお楽しみいただけます。

## 「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/#2612
期 間：2026 年 12 月 8 日(火)～2027 年 3 月 31 日(水)
※除外日：2026 年 12 月 19 日(土)～12 月 25 日(金)、2026 年 12 月 31 日(木)～2027 年 1 月 3 日(日)
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。



総支配人室 〒112-8562 東京都文京区後楽1-3-61 Tel. 03-5805-2151 Fax. 03-5805-2153
Executive Office 1-3-61, Koraku, Bunkyo-ku, Tokyo 112-8562, Japan URL https://www.tokyodome-hotels.co.jp

## メニュー内容

### セイボリー

●マルゲリータ風クロスティーニ　●人参ムース 海老のコンソメジュレ仕立て　●サーモンと苺のタルタル仕立て



セイボリーには、こんがりと香ばしく焼き上げたバゲットに、トマト、ミルキーなモッツァレラチーズ、ソーセージをトッピングした「マルゲリータ風クロスティーニ」や、オレンジ色の人参ムースに鮮やかなピンクのエディブルフラワーをトッピングした「人参ムース 海老のコンソメジュレ仕立て」。とろけるようなサーモンの旨みに、苺のみずみずしい甘酸っぱさが重なる「サーモンと苺のタルタル仕立て」をご用意。

### 3段スタンド

（上段）

●苺とトマトのズッパ ブッラータチーズと生ハムのカプレーゼ 柚子のアクセント　●苺とチーズのトゥンカロン



苺とトマトのフルーティーな冷製スープに、ミルキーなブッラータチーズ、塩気のある生ハム、そして爽やかに香る柚子を合わせた、贅沢で洗練された「苺とトマトのズッパ ブッラータチーズと生ハムのカプレーゼ 柚子のアクセント」。「苺とチーズのトゥンカロン」はマカロン生地の間にたっぷりの濃厚なチーズムースとみずみずしい苺をサンドしたスイーツ。

（中段）

●苺のショートケーキ　●苺のムース　●苺のフィナンシェ　●苺



ふわふわのスポンジに軽やかなクリームに甘酸っぱい苺を重ねた定番の「苺のショートケーキ」、ハート形のムースに苺のヘタを思わせる飾りをあしらった、まろやかで甘酸っぱいスイーツ「苺のムース」。焦がしバターの深いコクと、苺のジャムを重ねた「苺のフィナンシェ」など苺づくしの心ときめくラインナップをご用意。

（下段）

●ローズと木苺のヴェリーヌ仕立て ～カシスソルベ添え～　●苺のスコーン　●本日のチョコレート　●イタリアンフリット　●チキンのテリーヌ マスタード添え



「ローズと木苺のヴェリーヌ仕立て ～カシスソルベ添え～」は薔薇の香りと甘酸っぱい木苺が重なる、華やかなグラスデザート。外はサクサク、中はふんわりとした食感のスコーンも苺をご用意。さらに、軽い食感に仕上げた「イタリアンフリット」や、苺をあわせた「チキンのテリーヌ マスタード添え」もご用意いたします。

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 15 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/#2612

苺の甘酸っぱさに、ココナッツとミルクのまろやかな甘みを重ねたピニャコラーダ仕立てのノンアルコールカクテル。赤と白のコントラストが華やかさを演出いたします。


「Rosaluce(ロザルーチェ)」

**「Rosaluce(ロザルーチェ)」提供概要**

期 間：2026 年 12 月 8 日(火)～2027 年 3 月 31 日(水)
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 ㎡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