

報道関係各位

**地上 150m の夜景で堪能する秋のナイトアフタヌーンティー。
シャインマスカットとメロン×紅ズワイガニと松茸の
本格パスタ×30 種類のフリードリンクで大人の贅沢時間**

お仕事帰りにゆったり過ごす夜や、大切な記念日に。
2 時間制フリードリンク付き、セイボリー、スイーツ、そしてシェフのスペシャリテである
本格イタリアンパスタをメインに、秋の夜を彩る極上の贅沢を

2026 年 7 月 29 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、「ナイトアフタヌーンティー～シャインマスカット&メロン～」のご提供を 2026 年 9 月 1 日(火)より開始いたします。

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



「ナイトアフタヌーンティー～シャインマスカット&メロン～」(写真はお一人様分イメージ)

大人気のアフタヌーンティーが夜仕様にアップデート。地上 150m から眺める煌めく東京の夜景と共に、旬のシャインマスカットと瑞々しいメロンを贅沢に使った華やかな 3 段スタンドの前菜・スイーツと、シェフ自慢の本格イタリアンパスタをお楽しみいただけます。さらに、スパークリングワインやビールはもちろん、ノンアルコールカクテルやビネガードリンクを含めた 30 種類以上の充実したフリードリンク付きで、一日の終わりにご褒美としてご利用いただけます。

煌めく夜景とまるで宝石のような輝きを放つシャインマスカットとメロンの極上のご褒美時間。クラシッくなアフタヌーンティーの枠を超えた、大人のための特別な夜をお届けいたします。

「ナイトアフタヌーンティー～シャインマスカット&メロン～」提供概要

期 間：2026 年 9 月 1 日(火)～12 月 7 日(月)【平日限定】

時 間：18:00～22:00 (L.O. 20:00)

料 金：お一人様 ￥8,800

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※フリードリンクは 2 時間制のご利用となります。

予 約：【前日の 18 時までに要予約】

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

3 段スタンド

(上段)・(中段)：ドリンクに合う秋の味覚を使用したセイボリーが彩り豊かに。

- 南瓜のムース トリュフ風味
- シャインマスカットとゴルゴンゾーラのタルト
- マッシュルームのスフォルマート
- 緑野菜のキッシュ サルサジェノベーゼ など 約 7 種類



(下段)：グリーングラデーションが夜景に映える、まるで宝石のようなスイーツ 3 種類をご用意。

- メロンのショートケーキ
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ショートケーキ。
- シャインマスカットのヴェリーヌ
シャインマスカットの果実、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。
- メロンとレアチーズムース
豊かな香りと甘さのメロンと相性抜群のさっぱりとした酸味のレアチーズムースを可愛らしく仕上げました。



スープ

- 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〜
メロンの甘みとキュウリの瑞々しさに、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冷製スープ。

パスタ

- 紅ズワイガニと松茸の白ワインソース ボッタルガ添え
メインディッシュにご用意するのは、シェフ自慢の本格イタリアンパスタ。旬の贅沢をひと皿に、瑞々しく甘い紅ズワイガニと気高く香る松茸を、爽やかな白ワインソースで仕上げました。仕上げに飾ったボッタルガ（カラスミ）の濃厚な塩気とコクが、海の幸と山の幸の旨みを極限まで引き立てる、特別な一皿です。

※12月1日(火)以降はパスタメニューの内容が変更となります。



その他

コーヒーまたは紅茶

【充実の2時間制フリードリンク付き】

昼のアフタヌーンティーとの最大の違いは、約 30 種類のアルコールを含む充実した 2 時間制フリードリンク。スパークリングワインで乾杯するひとときから、メニューに合わせてビールやワインをお選びいただけます。ノンアルコールカクテルやビネガードリンクを含む 30 種類以上のラインナップで、お酒が得意でない方にもお楽しみいただけます。

大切な人との特別な夜に、煌めく夜景とともに優雅なひとときをお過ごしください。

〈アルコールメニュー〉

スパークリングワイン / ビール / ワイン（赤・白） / 麦焼酎・芋焼酎（水割り／お湯割り／ソーダ／ロック） / レモンサワー / スコッチウイスキー（水割り / お湯割り / ソーダ / ロック）
カシス（ソーダ / オレンジ / グレープフルーツ / ウーロン茶） / ジン（トニック / ソーダ / ジンジャーエール）

〈ノンアルコールメニュー〉

【ノンアルコールカクテル】

ファジーネーブル / レゲエパンチ / ピーチフィズ / ピニャコラーダ / シャーリーテンプル / サラトガクーラー / チャイナブルー / バージンブリーズ / トマトオレンジ / ベリーミルク

【ソフトドリンク】

オレンジジュース / グレープフルーツジュース / パイナップルジュース / クランベリージュース / ウーロン茶 / ジンジャーエール / コーラ / カルピス

【りんご酢ソーダ割り】

ローズヒップ&カシス / 白桃 / ゆずはちみつ / ざくろ / マンゴー

※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。

地上 150 メートルからの煌めく夜景を眺めながら、極上の贅沢時間を。



「ナイトアフタヌーンティー」夜景イメージ
(写真は 2 名様分イメージ)

スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」シェフ 柏井 辰方

・ナイトアフタヌーンティーについて

これまでのアフタヌーンティーのメニューを、夜の景色に合わせてアップデートいたしました。地上 150m から望む東京のパノラマ夜景と共に、都会の喧騒を忘れるような、大人の方のための贅沢なひとときを提供したいと考えております。

・スペシャリテのパスタ：こだわりポイントは

秋の高級食材である松茸の香りと、繊細で濃厚な甘みを誇る旬の紅ズワイガニという二つの主役が響きあう実りの秋を象徴する一皿。仕上げに惜しみなく添えられたイタリア産のボツタルガが極上のアンサンブルを奏でる魅力的な逸品です。

・どんなシチュエーションでお楽しみいただきたいか

お飲み物と共にゆっくりと楽しんでいただけるよう、30種類以上のフリードリンクもご用意しております。記念日のお祝いや、大切な方とのデート、あるいは一日の締めくくりに。煌めく夜景と極上のマリージュで、特別な夜を過ごしていただきたいです。



スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」シェフ
柏井 辰方

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。

動画はこちら : <https://youtu.be/uHDbJGR4DtQ>



スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」店内



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>