TOKYO DOME HOTEL

PRESS RELEASE

報道関係各位

地上 150m から東京の夜景を眺めながら味わう、冬のナイトアフタヌーンティー。旬の苺スイーツ×ポルチーニ茸の本格イタリアンパスタ×30 種のフリードリンクで過ごす大人の贅沢時間

大切な人との記念日、仕事帰りのお食事や、自分へのご褒美に。2 時間制フリードリンク付きで、セイボリー、旬の苺スイーツ、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ご用意

2026 年 11 月 12 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～ストロベリー～」のご提供を 2026 年 12 月 8 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/#2612



「ナイトアフタヌーンティー～ストロベリー～」（写真は 2 名様分イメージ）

大人気のアフタヌーンティーを夜仕様でお楽しみいただける「ナイトアフタヌーンティー～ストロベリー～」。地上 150m から眺める煌めく東京の夜景とともに、旬の苺を贅沢に使った艶やかな赤が美しい 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ご提供いたします。

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ご利用いただけます。

煌めく夜景とともに過ごす贅沢時間に華を添えるティースタンド。クラシック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ご提案いたします。



「ナイトアフタヌーンティー～ストロベリー～」（写真はお一人様分イメージ）

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

「ナイトアフタヌーンティー～ストロベリー～」提供概要

URL：https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe-nightafternoontea/#2612
期 間：2026 年 12 月 8 日(火)～2027 年 3 月 31 日(水)【平日限定】
※除外日：2026 年 12 月 19 日(土)～2027 年 1 月 3 日(日)
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）：彩り豊かなセイボリーをラインナップ。
●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
●マルゲリータ風クロスティーニ
●カリフラワーのスフォルマート
●トルティージャ
●チキンのテリーヌ マスタードとハチミツのヴィネグレット
●本日のイタリアンフリット





（下段）：煌めく夜景に映える、
艶やかな赤が印象的なスイーツ 3 種類をご用意。
●ローズと木苺のヴェリーヌ仕立て
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。
●苺のショートケーキ
ふわふわのスポンジに軽やかなクリームと甘酸っぱい苺を重ねた定番のショートケーキ。
●苺のフィナンシェ
焦がしバターの深いコクと、苺のジャムを重ねたフィナンシェ。





スープ
●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、贅沢で艶やかな逸品。

パスタ



●鹿肉・ゆり根・芽キャベツ・ポルチーニ茸の赤ワイン煮
本日のパスタで

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。じっくりと赤ワインで煮込んだ鹿肉に、芳醇なポルチーニ茸を合わせた重厚なラグーソース。ほくほくとした上品な甘みのゆり根と、香ばしくほろ苦い芽キャベツ、冬野菜のみずみずしい食感のコントラストが光る特別な一皿です。

※2027 年 3 月 1 日(月)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、アルコールを含む 30 種類以上の充実した 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。



「ナイトアフタヌーンティー～ストロベリー～」イメージ
（写真は 2 名様分イメージ）

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。

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ともに、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

じっくりと赤ワインで煮込んだ鹿肉（ジビエ）の濃厚で奥深い旨みが広がり、冬の夜にふさわしい贅沢感あふれる本格ラグーソースに仕上げました。香り高い赤ワイン煮込みのコクが、フリードリンクのスパークリングワインや赤ワインとも相性抜群です。

・どんなシチュエーションでお楽しみいただきたいか

お飲み物ととも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アージュで、特別な夜をお過ごしいただきたいです。



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