

煌めく夜景×スイーツ×本格パスタ。
大人気アフタヌーンティーが夜仕様にアップデート。
地上 150m のパノラマ絶景で楽しむ
「ナイトアフタヌーンティー」が新登場

2 時間制フリードリンク(スパークリングワイン・ビール・ワインなど 30 種類以上)付き。
スイーツ 4 種類+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、
夏の夜を上質に彩る極上の贅沢を

2026 年 7 月 7 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」のご提供を 2026 年 6 月 23 日(火)より開始いたしました。

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



「ナイトアフタヌーンティー」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、今の季節は旬の桃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、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お届けいたします。

「ナイトアフタヌーンティー～ピーチ～」提供概要

期 間：2026 年 6 月 23 日(火)～8 月 31 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。



「ナイトアフタヌーンティー」(写真は2名様分イメージ)

メニュー内容

3段スタンド

(上段)・(中段)：ドリンクに合うセイボリーが彩り豊かに。

- 赤パプリカのムース仕立て
- マグロのタルタル キャビア添え など 約7種類

(下段)：旬の桃の甘い香りに包まれる、桃のスイーツ 4種類をご用意。夏の夜に相応しい贅沢なラインナップ。

- 桃のショートケーキ
ふわふわのスポンジと軽やかなクリームに、濃厚な甘さの桃が調和したケーキ
- 桃と木苺のヴェリーヌ
木苺のジュレと桃のコンポートを層状に重ねた、ひんやり爽やかなグラスデザート
- 桃とジャスミンティーのブッセ
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、さっくりとした生地でサンド
- ピンクのマチェドニアのパナコッタ
見た目にも華やかな、さっぱりとした味わいが楽しめるグラスデザート



「ナイトアフタヌーンティー」
(写真はお一人様分イメージ)

スープ

- 桃の冷製スープ ～生ハムとブッラータチーズと共に～
とろけるような桃の甘みを生かした、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。生ハムとブッラータチーズが、桃のみずみずしさと上品に調和します。

パスタ

- 真鱈とういきょうの白ワインソース トマトの軽いラグー 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。白ワインの薫り高いソースに包まれた真鱈と、ういきょうの爽やかな香りが、夏の夜にぴったりな一皿です。

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が、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。

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

・初の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ました。

・スペシャリテのパスタとアフタヌーンティーをどう掛け合わせたか

最大のこだわりは、アフタヌーンティーの華やかさと、専門であるイタリアンのパスタを掛け合わせて満足感を両立させた点です。季節の桃を贅沢に使ったスイーツやセイボリーの繊細な味わいに、季節のスペシャリテである本格パスタをメインとして組み込みました。今回ご用意した「真鱈とういきょうの白ワインソース」は、夏の夜にふさわしい爽やかさと、白ワインのコクが重なる深みのある一皿に仕上げております。

・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アージュで、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>