

## 【ホテル日航立川 東京】「メロンと桃のアフタヌーンティー」6月14日より予約受付開始

みずみずしい夏の果実を贅沢に使用したスイーツ・セイヴォーリーを堪能

ニッコー・ホテルズ・インターナショナル

2026年6月11日 11時00分



ホテル日航立川 東京（東京都立川市／総支配人 伊藤寿章）のレストラン「All Day Dining 紗灯」では、2026年7月6日（月）から8月21日（金）までの平日ティータイムに「メロンと桃のアフタヌーンティー」を1日20食限定で提供します。ご予約受付は6月14日（日）21:00より開始します。



「メロンと桃のアフタヌーンティー」イメージ

アフタヌーンティー詳細ページ：

[https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/restaurant/plan/melon-peach\\_afternoontea2026/](https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/restaurant/plan/melon-peach_afternoontea2026/)

毎年人気のメロンと桃を主役にしたアフタヌーンティーが夏季限定で登場します。

赤肉メロンと青肉メロンを使用した「2種のメロンのショートケーキ」は豊かな甘みと爽やかな味わいが調和した一品です。桃のソース、ミルクプリン、ピーチティーのジュレを重ねた「桃のミルクプリン ピーチティーのジュレと共に」は、層ごとに異なる味わいが楽しめ、見た目にも華やかに仕上げました。その他、桃とパニラ香るアパレイユをタルト生地で焼き上げた「桃のクラフティ」、赤肉メロンの風味を生かしたバタークリームをサンドした「赤肉メロン風味のマカロン」、バニラアイスに桃のコンポート合わせ、フランボワーズソースとアーモンドチュールで仕上げた「ピーチメルバ」など、製菓料理長 清水裕史が旬の果実の味わいを生かして仕上げたスイーツをご堪能ください。

またセイヴォーリーには、ギリシャの定番料理「ポークギュロス」をアレンジした、スパイス香る豚肉と野菜のピタサンドや、軽い食感に仕上げた「小エビのフリッター タルタルソース」など3品をご用意。ドイツの老舗紅茶メーカー「ロンネフェルト」の紅茶をはじめとするドリンクメニューとともに、みずみずしいメロンと桃を味わう、午後のひとときをお楽しみください。

## ■メロンと桃のアフタヌーンティー概要

提供期間：2026年7月6日（月）～8月21日（金）※8月7日（金）～14日（金）を除く

提供時間：15:00～17:00（2時間制）

提供店舗：ホテル日航立川 東京 レストラン「All Day Dining 紗灯」（1階）

料 金：お一人様 6,800円（消費税・サービス料込）

※2名様より受付

※平日1日20食限定／3日前までの要予約

## 【ご予約・お問い合わせ】

&lt;WEB&gt; 6月14日（日）21:00より受付

<https://x.gd/RSUgs>

&lt;電話&gt; 6月15日（月）6:45より受付

042-503-9100 レストラン「All Day Dining 紗灯」（6:45～21:00）

## ■メニュー内容

&lt;上段&gt;



- ・桃のミルクプリン ピーチティーのジュレと共に
- ・2種のメロンのショートケーキ
- ・桃のクラフティ

<中段>



- ・赤肉メロン風味のマカロン
- ・桃とマスカルポーネのムース
- ・カットメロン

<下段>



- ・ポークギョロス
- ・小エビのフリッター タルタルソース

<サイド>



- ・ピーチメルバ

<サイド>



- ・ベーコンとほうれん草のスコーン  
(オリーブオイル・クロテッドクリーム)
- ・サツマイモのポタージュ

※仕入れなどの都合により変更となる場合がございます。



レストラン All Day Dining 紗灯

#### ■ レストラン All Day Dining 紗灯 について

生糸を絡み織りにした織物から“集う”を意味する「紗」、あかりを灯すことを意味する「灯」の字を名前に冠し、フランス語で邸宅、城を意味する「Chateau」からの連想とともに、“多くの方々の人生がここに集い織りなすことで新たなあかりを灯す場となる”ことをイメージして名づけられました。

日々の朝食、ランチから特別な日の記念日ディナーまで、和洋の料理を様々なシーンでご利用いただけます。

営業時間：6:45～21:00 / 席数：76席（個室2室）

<https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/restaurant/>



ホテルロビー



#### ホテル日航立川 東京について

東京都多摩地区最大のターミナル駅であるJR立川駅から徒歩7分に位置するホテル。シックで落ち着いた雰囲気のある客室100室のほか、朝食からディナーまで利用いただけるオールデイダイニングや、多様なシーンに対応可能な大小7つの宴会場、柔らかな自然光が降り注ぐチャペルがございます。天然木や自然の石の温かみを活かした上質であたたかみのある空間が皆様をお迎えいたします。

〒190-0022 東京都立川市錦町1丁目12-1

TEL : 042-521-1111 (代表)

アクセス : JR 立川駅南口から徒歩7分 / 多摩モノレール 立川南駅から徒歩8分

公式サイト : <https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp>

このプレスリリースには、メディア関係者向けの情報があります

メディアユーザーログイン

既に登録済みの方はこちら

メディアユーザー新規登録

無料

メディアユーザー登録を行うと、企業担当者の連絡先や、イベント・記者会見の情報など様々な特記情報を閲覧できます。※内容はプレスリリースにより異なります。

#### すべての画像



#### 種類

商品サービス

#### ビジネスカテゴリ

ホテル・旅館

レストラン・ファストフード・居酒屋

#### キーワード

アフタヌーンティー

メロン

桃

夏

スイーツ

ホテル

期間限定

グルメ

カフェ

サマー

#### 位置情報

[東京都立川市 \(店舗・民間施設\)](#)

関連リンク

[https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/restaurant/plan/melon-peach\\_afternoontea2026/](https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/restaurant/plan/melon-peach_afternoontea2026/)

ダウンロード

[↓ プレスリリース添付資料.pdf](#)

[↓ プレスリリース素材](#)

このプレスリリース内で使われている画像ファイルがダウンロードできます

[トップ](#) > [プレスリリース](#) > [株式会社オークラ ニッコー ホテルマネジメント](#) > [【ホテル日航立川 東京】「メロンと桃のアフタヌーンティー」6月14日より予約受付開始](#)

### 会社概要



株式会社オークラ ニッコー ホテルマネジメント

263フォロワー

[フォロー](#)

[RSS](#)

URL	<a href="https://www.okura-nikko.com/ja/nikko/">https://www.okura-nikko.com/ja/nikko/</a>
業種	サービス業
本社所在地	東京都港区虎ノ門2-10-4
電話番号	03-4400-0632
代表者名	高坂 秀周
上場	未上場
資本金	42億7200万円
設立	2015年10月

PR TIMESのご利用について

[↓ 資料をダウンロード](#)

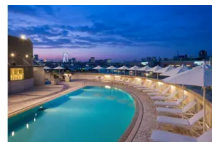
### プレスリリース

[もっと見る](#)



【ホテル日航金沢】『ルビーロマン フアミリーランチバイキング』を8月2日(日)に開催

2026年6月11日 11時00分



【グランドニッコー東京 台場】「Chillout with MAISON MUMM」ほか夏期限定プラン2026年6月25...

2026年6月11日 11時00分



【グランドニッコー淡路】屋外テラスにて「淡路島バーベキュー」を7月17日より提供

2026年6月11日 11時00分



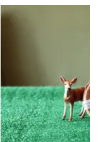
【川崎日航ホテル】新感覚のエンターテインメント! 「ものまね&落語プレミアムライブ&ディナーショー」を...

2026年6月11日 10時00分



【グランドニッコー東京 台場】GARDEN DINING『北海道フェア』提供期間：2026年7月3日(金)〜...

2026年6月10日 11時00分



【ホテル日航奈良】の初コラボレーション付き宿泊プラン

2026年6月10日 11時

### ストーリー

[もっと見る](#)



冬だけじゃない、ニセコの素晴。総支配人・山道が語る“緑の季節”の魅力とホテルの挑戦

2025年7月28日 13時39分



『ニッコースタイル名古屋』が誕生するまで～出会いが生んだこだわりのコ－ヒーと音楽～

2020年9月30日 16時07分

[会社概要](#)   [プライバシーポリシー](#)   [利用規約](#)

[報道関係者からのお問い合わせ](#)

[企業様からのお問い合わせ](#)

[一般の皆様からのお問い合わせ](#)

Copyright © PR TIMES Corporation All Rights Reserved.