

2025年8月26日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン 川崎

開業5周年記念、新たなティータイムのご提案

秋を愛でる物語。『アフタヌーンティー』が Terrace and Table に初登場

ホテルメトロポリタン 川崎（運営／日本ホテル株式会社、総支配人／金田 文典）の直営するオールデイダイニング「Terrace and Table」では、開業5周年を記念して2025年9月1日（月）より、平日限定のアフタヌーンティーの提供を開始いたします。旬の食材も取り入れたシェフこだわりのセイボリーとパティシエによるスイーツを、季節の移ろいとともにご提案いたします。



アフタヌーンティー「五元素で巡る、秋の恵み」
（「空」ティースタンド／「風」かぼちゃのポタージュ、マロンのスコーン／「地」トリュフ塩のフライドポテト）



「水」葡萄のミニパフェ



「火」炎の魔法・バイクドアラスカ

ホテルメトロポリタン 川崎

本件に関する問合せは、日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン 川崎 広報担当 谷口・川崎 pr-kawasaki@metropolitan.jp
〒212-0014 川崎市幸区大宮町 1-5 TEL.044-533-1111(代表) 受付：平日 10時～17時

記念すべき初登場となる 9～11 月のアフタヌーンティーは「五元素で巡る、秋の恵み」をテーマに、「空」「風」「地」「水」「火」の一皿一皿が秋の情景を視覚や味覚に語りかけます。

セイボリーの「サーモンと秋ナスのマリネ」や「さつまいものドフィーヌ」、スイーツの「渋皮栗のモンブラン」「かぼちゃのポタージュ」などで旬を味わい、さらに霧が立ち込める「葡萄のミニパフェ」、お客さまの目の前で炎が揺らめく「バイクドアラスカ」がドラマチックに五感を刺激して、心躍るひとときを演出いたします。

「アフタヌーンティー」概要

商品名	アフタヌーンティー「五元素で巡る、秋の恵み」
期間	平日限定 2025 年 9 月 1 日（月）～11 月 28 日（金） ※要予約（ご利用日 4 日前の 12:00 まで受付）・1 日 10 食限定
提供時間	15:00～17:00 ※最大 2 時間制、紅茶・コーヒーのオーダーは終了 30 分前まで
料金	3,900 円（税金・サービス料込）
メニュー	<u>空 - 秋空の下で過ごす優雅なひととき</u> [上段（スイーツ）] ・渋皮栗のモンブラン ・ボンボンショコラ ・ティラミス ・抹茶のマカロン [下段（セイボリー）] ・クロワッサンのサンドウィッチ ・サーモンと秋茄子のマリネ ・彩りピンチョス ・さつまいものドフィーヌ <u>風 - 秋風に運ばれる甘く優しい香り</u> ・かぼちゃのポタージュ ・マロンのスコーン <u>地 - 大地の恵みと温もり</u> ・トリュフ塩のフライドポテト <u>水 - 秋露のきらめき</u> ・葡萄のミニパフェ ～霧が舞う、透明な甘さの層～ <u>火 - 炎の魔法</u> ・バイクドアラスカ ～フランベで仕上げる、とろける秋の熱情～ 紅茶各種（ティーアース季節のフレーバー）・コーヒー ※お替り自由。紅茶は茶葉の変更も可能です。
URL	https://kawasaki.metropolitan.jp/restaurant/list/terraceandtable/

■店舗情報

- ・オールデイダイニング「Terrace and Table（テラスアンドテーブル）」
- ・住所：神奈川県川崎市幸区大宮町 1-5
ホテルメトロポリタン 川崎 2 階
（JR 川崎駅西口より徒歩 2 分）
- ・お問合せ・ご予約：044-533-1129
（レストラン直通、10:00～20:00）



以上