



HOTEL  
METROPOLITAN  
KAWASAKI JR-EAST

報道関係者各位  
ニュースリリース

2026年5月13日  
日本ホテル株式会社  
ホテルメトロポリタン川崎

## 夏祭りを味わう、新作アフタヌーンティー登場 童心に帰る遊び心と大人のエッセンスのマリアージュ

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）は、直営オールデイダイニング「Terrace and Table」では、2026年6月1日（月）～8月31日（月）の期間限定にて、新作アフタヌーンティー「夏宵のアフタヌーンティー ～夕涼みのひととき～」を平日のティータイム15:00～17:00に提供いたします。これに合わせ、本日より予約受付を開始いたしました。

日中の喧騒を離れ、心地よい風を感じる「夏の宵」をテーマに、童心に帰る遊び心とリキュールが香る大人のエッセンスを融合させた、特別なひとときを提案します。

夏の青空をイメージしたウエルカムドリンクは、レモンシロップを注ぐことで夕暮れ色に染まり、これから始まる心躍るひとときを予感させます。スイーツやセイボリーは縁日のモチーフを散りばめ夏祭りのワクワク感をお楽しみいただけます。さらに夕日を思わせる色彩のかき氷、フィナーレは夜空に煌めく星々の中で打ち上げられた花火を表現したアセット デセールまで、時間のうつろいを五感で味わっていただける構成に仕上げました。



夏宵のアフタヌーンティー ～夕涼みのひととき～（写真中央のティースタンドは2名さま分の盛りつけ）

### 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 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

## 「夏宵のアフタヌーンティー～夕涼みのひととき～」概要

商品名	サマーアフタヌーンティー「夏宵のアフタヌーンティー～夕涼みのひととき～」
期間	平日限定・2026年6月1日（月）～8月31日（月） ※要予約（ご利用日3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	4,600円（税金・サービス料込）
メニュー	ウエルカムドリンク・ティースタンド・セイボリー・かき氷・アシェット デセール
URL	<a href="https://kawasaki.metropolitan.jp/restaurant/list/terraceandtable/menu/afternoontea-2026summer.html">https://kawasaki.metropolitan.jp/restaurant/list/terraceandtable/menu/afternoontea-2026summer.html</a>

### メニュー詳細



#### ウエルカムドリンク「夏空へ誘う涼彩の時」

夏の青空をイメージした鮮やかなハーブティー。グラスの上には雲を象った綿あめをあしらいました。レモンシロップを注ぐと、これから始まる夏祭りへの期待が高まる幻想的な演出もお楽しみいただけます。

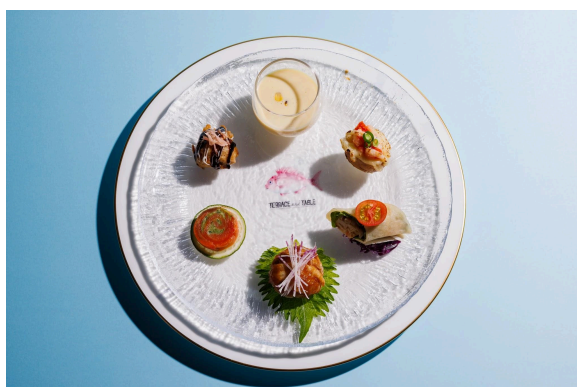


#### ティースタンド「夏宵の宴」

焼きとうもろこしやチョコバナナなどの縁日の定番を、パティシエの技で洗練されたスイーツに昇華。桃やライムなど爽やかでフルーティーな清涼感、ラム酒やジンの芳醇な香りにより、大人のための洗練された味わいにしました。

黒蜜きなこティラミス／冷やしパイン／ゆずのボンボンショコラ／バナナマカロン／醤油のとうもろこしスコーン／桃ジャスミンティーパンナコッタ

※写真は2名さま分の盛りつけ



#### セイボリー「夕涼み屋台の華やぎ」

縁日をモチーフにした、シェフの遊び心が散りばめられた一皿です。「たこ焼き」はナポリのゼッポリーニをアレンジ、「じゃがバター」は香り高いグリエルチーズでグラタン風にと、定番メニューを洋風スタイルでご堪能いただけます。

冷製とうもろこしのスープ／じゃがいも明太グラタン／ケバブ／肉巻きロール／サーモンロール／たこ焼き風ゼッポリーニ



#### かき氷「涼風の黄昏時」

夏の風物詩「かき氷」に果肉がたっぷり入ったマンゴーとベリー2種類のソースをかけた贅沢な一品です。表面を覆う練乳クリームが、マンゴーの甘みとベリーの爽やかな酸味を優しく包み込み、至福のマリアージュを満喫していただけます。



#### アシェット デセール「宵空花火」

煌めく星空に咲く花火をイメージしたドラマチックな最後の一品。カシスチョコムースの中には爽やかなフランボワーズのジュレ。別添えのソースをかけると、キャンディがパチパチと弾け、音と食感で花火の臨場感を再現しました。ラムレーズンがもたらすリッチな味わいとともに、夏の夜の余韻に浸ってください。

---

### オールデイダイニング「Terrace and Table」店舗概要

「ライブ感と活気に満ちた食のシーン」をテーマとしたホテル直営のオールデイダイニング。朝食やランチ・ディナータイムのビュッフェを中心に、ティータイムメニュー、テラスでのバーベキュー、特別な日の会食には個室にてコース料理を提供いたします。さまざまなシーンにて食の体験をお届けします。



- **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
- **アクセス：** JR川崎駅西口より徒歩2分
- **席数：** 店内98席（個室1室10席を含む）／テラス20席
- **電話：** 044-533-1129  
(レストラン直通、10:00～20:00)

以上