

「秋のアフタヌーンティー」概要

商品名	秋のアフタヌーンティー 「秋の実りと豊かな恵みへの感謝 ～収穫祭～」
期間	平日限定 ・ 2026年9月1日（火）～11月30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	3,900円（税金・サービス料込）
メニュー	ウエルカムドリンク・プレリュードディッシュ・スイーツ・セイボリー
オプション	シャインマスカットのミニパフェ（追加 900円）
URL	https://kawasaki.metropolitan.jp/restaurant/list/terraceandtable/menu/afternoontea-2026autumn.html

メニュー詳細



ウエルカムドリンク

「実りへの感謝」

豊かな実りを迎える大地への想いを一杯に込めた「ほうじ茶ラテ」は、秋の雲をイメージしたシャンティを浮かせた香ばしい味わいに仕上げました。

販売開始時期は爽やかにアイスで、秋の深まりとともにホットへと変わります。

※写真 左：アイス／右：ホット



プレリュード ディッシュ

「りんごの祝祭～フランベ仕立て～」

秋の実りを祝う宴の始まりを告げる一皿。芳醇な香りを纏った旬のりんごを、ゲストの目の前でりんごのブランデー「カルヴァドス」により華やかにフランベします。立ち上る炎と甘く広がる香りが、収穫の喜びを映し出します。



スイーツ「実りの収穫祭」

秋の実りを映し出したスイーツの数々。香り豊かな旬の果実を使用しました。季節の恵みに包まれる至福のひとつをお楽しみください。

渋皮栗のモンブラン／洋梨のティラミス／ラム酒の生チョコ／レーズンバターサンド／ぶどうゼリー／かぼちゃとくるみのスコーン（特製かぼちゃクリーム／オリーブオイル＆胡椒）

※写真は2名さま分の盛りつけ



セイボリー「秋の恵み」

実り豊かな秋の恵みをフレンチのエッセンスとともに楽しみいただけるプレート。コリアンダーとクミンを香らせた大学芋、グリエールチーズを使用したきのこのクロックムッシュなどシェフのひと手間を加えた一品ばかりです。

黒毛和牛の煮込みジャガイモ包み“秋の装い”／サツマイモのキャラメルエビス風味“大学芋”／シーフードのタルタル仕立て／きのこのクロックムッシュ

※写真は2名さま分の盛りつけ



ミニパフェ

「実りのシャインマスカット - 旬の輝き」

(有料オプション・追加900円)

秋の恵みをさらに楽しむ追加の一品。宝石のように輝くシャインマスカットを繊細に飾り付け、マスカルポーネチーズとのマリアージュ、ブラックペッパーやコリアンダーのスパイシーなアクセントが奥深い味覚のハーモニーを生み出します。

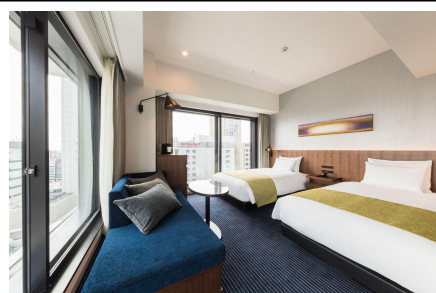
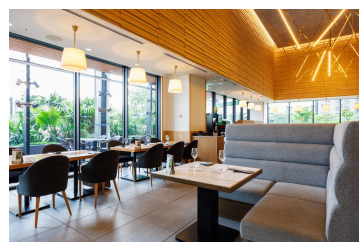
日本発のティーブランド「TEARTH」の紅茶をご用意

一葉一葉丁寧に手摘みされた、高品質なセイロン茶。6種類のフレーバーより好きなものをお選びいただけます。時間の許す限り、おかわりも自由です。

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、ティータイムメニュー、テラスでのバーベキュー、個室にてコース料理の提供もしております。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)



アフタヌーンティー付き宿泊プラン

本プランでは、通常15時のチェックイン開始より少し早めの14時にアーリーチェックインが可能。さらに、スイートルームで採用している上質なバスアメニティを1名さま1セットご用意いたします。食後はゆったりと上質なバスタイムをお楽しみいただき、日常から離れた心安らぐ「ホカンス」をご堪能ください。

以上