

【SORANO HOTEL】シャインマスカットや栗など秋の味覚を楽しむ「錦秋茶会」9月1日よりスタート | アフタヌーンティーとスパを組み合わせた日帰りWell-beingプランも

秋の旬を一皿に集めた和モダンなアフタヌーンティー。10月25日～31日は1週間限定でハロウィン仕様にアレンジ。



2階 DAICHINO RESTAURANT | 錦秋茶会～和のアフタヌーンティー～

SORANO HOTEL（ソラノホテル／東京都立川市、株式会社立飛ホスピタリティマネジメント、代表取締役：村山正道）は、2026年9月1日（火）から11月30日（月）までの期間限定にて、「錦秋茶会（きんしゅうちゃかい）～和のアフタヌーンティー～」を、2階「DAICHINO RESTAURANT（ダイチノレストラン）」にて提供します。



「錦秋茶会（きんしゅうちゃかい）～和のアフタヌーンティー～」は、和の趣と大人の寛ぎをテーマに、秋の旬の味覚を一度に楽しめる季節感あふれるアフタヌーンティーです。

■秋の味覚を織り込んだセイボリー

菊の花をあしらったお重箱の中には、秋の味覚を取り入れた3種のセイボリーが登場します。鮮度にこだわったサラダをはじめ、「じゃがいもの赤味噌ガレット 茄子の昆布締め大葉巻き」、「自家製味噌ソーセージ しいたけのファルス」。和の食材と洋の技法を掛け合わせた多彩な味わいで、秋の旬をお楽しみいただけます。



■旬の実りを一度に味わう、秋のデザートプレート



メインのデザートプレートには、「栗・さつまいも・シャインマスカット・巨峰・無花果・紫芋」、秋を代表する旬の味覚を一皿に集めました。立川産の食材や自家製の麴を取り入れ、素材の持ち味を生かした、SORANO HOTELならではのオリジナルスイーツを揃えています。

なかでも「焼き芋バスクチーズケーキ」は、毎年好評をいただいている定番の一品。焼き芋ペーストと水切り塩麴ヨーグルトを合わせたクリームチーズの二層仕立てで、添えた焼き八つ橋には、SORANO米の米粉を使用しています。バスクチーズケーキと焼き八つ橋を組み合わせることで、異なる食感と味わいをお楽しみいただけます。

「二条大麦パイのモンブラン仕立て」は、立川産の二条大麦をふんだんに使用した一品。二条大麦の香ばしさを生かしたサクサクのパイに、自家製味噌のたまりと二条大麦を掛け合わせたフロランタンを合わせ、栗の甘みと大麦の香ばしさを楽しめる味わいに仕上げています。



二条大麦パイのモンブラン仕立て



(左) 紫芋甘酒あんバター 酒粕スコーン (右) 焼き芋バスクチーズケーキ



(左) シャインマスカットのパフェ (右) 巨峰とバタフライピーのジュレ

また、10月25日（日）から10月31日（土）までの1週間限定で、アフタヌーンティーをハロウィン仕様にアレンジして提供します。秋の味覚を楽しみながら、期間限定の遊び心ある演出もお楽しみいただ

けます。

【「錦秋茶会（きんしゅうちゃかい）～和のアフタヌーンティー～」概要】

【販売期間】 2026年9月1日（火）～11月30日（月）

※10月25日（日）から10月31日（土）まで、ハロウィン仕様にアレンジしてご提供

【ご提供場所】 DAICHINO RESTAURANT（ダイチノレストラン）（SORANO HOTEL 2F）

【ご提供時間】 13:00～16:00（LO 15:00）／予約時間から90分制

【価格】 お一人様 6,930 円（税込）

【メニュー内容】

●＜デザートプレート＞

二条大麦パイのモンブラン仕立て、焼き芋バスクチーズケーキ、シャインマスカットのパフェ、巨峰とバタフライピーのジュレ、立飛のそらと天上みりんの蜜で炊いた 無花果のコンポート、紫芋甘酒あんバター 酒粕スコーン、抹茶ごま団子

●＜セイボリー＞

じゃがいもの赤味噌ガレット 茄子の昆布締め大葉巻き、自家製味噌ソーセージ しいたけのファルス、SORANO HOTEL最中、黒舞茸の和風豆乳クリームパスタ、秋の実りサラダ

●＜ドリンク＞

ぶどうのスプリッツァー、ホテルオリジナル花茶ボタニカルティーなど

【ご予約・お問合せ】 TEL: 050-3196-9027 ／ E-mail: r_restaurant@soranohotel.com

■ワンランク上の“Well-being”体験を。



Private Retreat 〜スパトリートメント＆アフタヌーンティー〜 イメージ

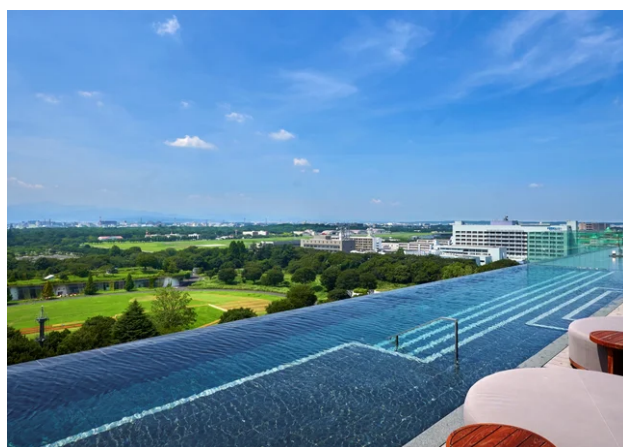
また、アフタヌーンティーとスパトリートメントを組み合わせた「Well-being」体験として、「Private Retreat 〜スパトリートメント＆アフタヌーンティー〜」もご用意しています。

日帰りで利用できる本プランでは、客室でのスパトリートメントとアフタヌーンティーに加え、通常は宿泊者やスパ会員限定のSPA施設も、特別価格にて利用可能になっております。心身をゆったりと整えるスパトリートメントと、秋の味覚を味わうアフタヌーンティーを一度に楽しみながら、開放的な景色の中で日常から離れたひとときをお過ごしいただけます。

詳細を見る



86㎡の広々としたお部屋



最上階のインフィニティプール

《本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先》

株式会社 立飛ホスピタリティマネジメント

【マーケティング コミュニケーションズ】

担当：須田／水谷

TEL：042-540-7757

Mail：communications@soranohotel.com

■食材へのこだわり■

SORANO HOTELが位置する東京・立川は、都心から近く、多摩地域や秩父・甲信地方といった緑豊かな山地に囲まれているのが魅力です。地元立川はもとより、近隣地域の恵みを「ローカルの魅力」として積極的に取り入れています。

全国各地の生産者さまの元へ料理長が自ら赴き、繋がりを深めることで、常に厳選した安心安全な食材をお客様にお届けしています。地産地消をさらに進めた「適地適作」の考えを基に、ホテルオリジナル米「SORANO米」や自家製の味噌や麺など調味料にもとことんこだわり、食の世界を広げています。

◆ソラノホテルについて

東京にあって東京にないホテル。

2020年に開業した「ソラノホテル」は、都心から電車で30分ほどの東京都立川市にある新発想のホテルです。コンセプトは心にも身体にも健やかであること「ウェルビーイング」。環境に優しく、サステナブルなチョイスが高いクオリティを生み出し、エコファーストを目指した、都市型リゾートホテルです。

◆株式会社立飛ホールディングスについて

[立飛ホールディングス](#)は東京都立川市のほぼ中央に位置し、立川飛行機を前身とする不動産（賃貸・開発）会社です。グループが所有する約98万m²の土地を社会資本財と考え、「[ららぽーと立川立飛](#)」や「[アリーナ立川立飛](#)」「[TACHIHI BEACH](#)」、ウェルビーイングをテーマとした複合施設「[GREEN SPRINGS](#)」など多くの開発を手がけてきました。2023年には東京・立川から日本の魅力を世界へ発信する新施設「[オーベルジュときと](#)」を開業、そしてフィギュアスケーターの浅田真央さんと共に「[MAO RINK](#)」

[TACHIKAWA TACHIHI](#)」、さらに2025年7月に新たな木造商業施設「[COMMONS TACHIKAWA TACHIHI](#)」をオープンしました。2027年3月には”CASUAL but SPECIAL”をコンセプトとする「[THE NEXTT HOTEL \(ザ・ネクストホテル\)](#)」の開業を予定しています。立川と共に歩む企業として、芸術・文化・スポーツ等の分野で地域社会に貢献するまちづくりに取り組んでおります。

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000091.000049159.html>

株式会社立飛ホスピタリティマネジメントのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/49159