

【SORANO HOTEL】 ハロウィンを彩る限定メニューが10月25日より提供開始

ハロウィンがテーマの和のアフタヌーンティーやオリジナルカクテルが楽しめる特別な7日間。

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10月25日（日）から10月31日（土）までの7日間限定で、館内のレストラン&バーにて、ハロウィンをテーマにした特別メニューを提供します。



秋の味覚を楽しむアフタヌーンティーがハロウィン仕様に変身するほか、11階のルーフトップバーでは、自分好みに仕上げるオリジナルカクテルをご用意。さらに、ホテルロビーもハロウィンムードに彩り、レストランやバーでのお食事・ドリンクとともに、ホテル館内でハロウィンの特別なひとときをお楽しみいただけます。

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



2階のメインダイニング「ダイチノレストラン」で9月より提供している「錦秋茶会～和のアフタヌーンティー～」が、7日間限定でハロウィン仕様に変身します。

秋の味覚をふんだんに取り入れた和のアフタヌーンティーに、遊び心あふれるハロウィンのモチーフをプラス。

紫芋のあんをサンドした自家製酒粕スコーンは、愛らしいモンスターに見立てた仕上がり。シャインマスカットパフェにはコウモリ、サラダにはおばけ、無花果のコンポートには猫のモチーフをあしらい、一品ごとにハロウィンらしい楽しさを演出します。

秋の味覚を味わいながら、見た目も楽しい「和のアフタヌーンティー」で、期間限定のハロウィンを満喫いただけます。



二条大麦パイのモンブラン仕立て



紫芋甘酒あんバター 酒粕スコーン



3種のセイボリー

【「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

詳細を見る

11階 SORANO ROOFTOP BAR | オリジナルカクテル



ウィッチクラフト・カフェラッテ 2,420円（税込）

11階の「ソラノルーフトップバー」では、ハロウィン限定のオリジナルカクテル『ウィッチクラフト・カフェラッテ』をご用意します。

お客様が魔女になってカクテルを仕上げていただくスタイル。シナモンスティックでかき混ぜながら、味わいはもちろん、色や香り・見た目など、自分だけの一杯をお楽しみいただけます。

友人やご家族とのハロウィンパーティー気分を楽しむのはもちろん、開放感のあるルーフトップバーで、いつもとはひと味違うカクテル体験をご堪能ください。

【『ウィッチクラフト・カフェラッテ』の概要】

ご提供期間	2026年10月25日（日）から10月31日（土）
価格	2,420円（税込）
ご提供場所	SORANO ROOFTOP BAR（ソラノ ルーフトップバー） ／SORANO HOTEL 11F

ホテル館内もハロウィン仕様にー



※画像はイメージです。

レストラン＆バーでの期間限定メニューに加え、ロビーもハロウィン仕様に彩られます。館内に足を踏み入れた瞬間からハロウィンの雰囲気を感じていただける空間で、ご友人やご家族とのお食事やお出

かけの思い出づくりに。

また、ソラノホテルでは愛犬と一緒に過ごせる客室もご用意しており、ご宿泊のお客様は愛犬とともに、この季節ならではのハロウィンをお楽しみいただけます。

-###-

《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総料理長が自ら赴き、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」や自家製の味噌や麴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 SPRING](#)」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/0000000093.000049159.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/searchr/p/company_id/49159