

【SORANO HOTEL】いちごが彩る、クリスマス限定「和のアフタヌーンティー」を12月1日より提供開始

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12月1日（火）から12月25日（金）まで、2階「DAICHINO RESTAURANT（ダイチノレストラン）」にて、クリスマスシーズン限定の「冬麗（ふゆうら）の華茶会 ～ 和のアフタヌーンティー～」を提供いたします。

クリスマス限定「冬麗の華茶会 ～ 和のアフタヌーンティー～」



※画像はイメージです。

和の素材と発酵の風味を生かしたスイーツに、食べ応えのあるセイボリーを組み合わせた、季節限定のアフタヌーンティー。酒粕スコーン、焼き芋バスクチーズケーキ、二条大麦パイのモンブラン仕立て

など、素材の味わいを生かした多彩なスイーツにプラスして、いちごを使用したパフェや、サンタクロースをモチーフにした愛らしい演出が、季節感あふれるティータイムを皆様へお届けします。



セイボリーにも、シェフのこだわりが詰まっており、自家製味噌を練り込んだソーセージを使用したしいたけのファルスや、香りや旨味が豊かな黒舞茸を使用した和風豆乳クリームパスタなど、食事としての満足感にもこだわったメニューを取り揃えました。スイーツとセイボリー、それぞれの味わいを存分に楽しめる、SORANO HOTELならではの和のアフタヌーンティーをご堪能ください。

【『冬麗の華茶会 ～ 和のアフタヌーンティー ～』 商品概要】

- 提供期間：2026年12月1日（火）～25日（金）
- 提供時間：13:00 ～ 16:00（LO 15:00）／予約時間から90分制
- 提供場所：DAICHINO RESTAURANT（ダイチノレストラン）／SORANO HOTEL 2階
- 料金：お一人様 7,700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／苺のパフェ／苺のジュレ／塩麴ヨーグルトと小豆の蜜煮／酒粕スコーン あんバター／SORANO HOTEL最中（抹茶アイス）

セイボリー

鰯のブランダー ド りり根でつつんで／自家製味噌ソーセージ しいたけのファルス／黒舞茸の和風豆乳クリームパスタ／冬景色サラダ

ドリンク

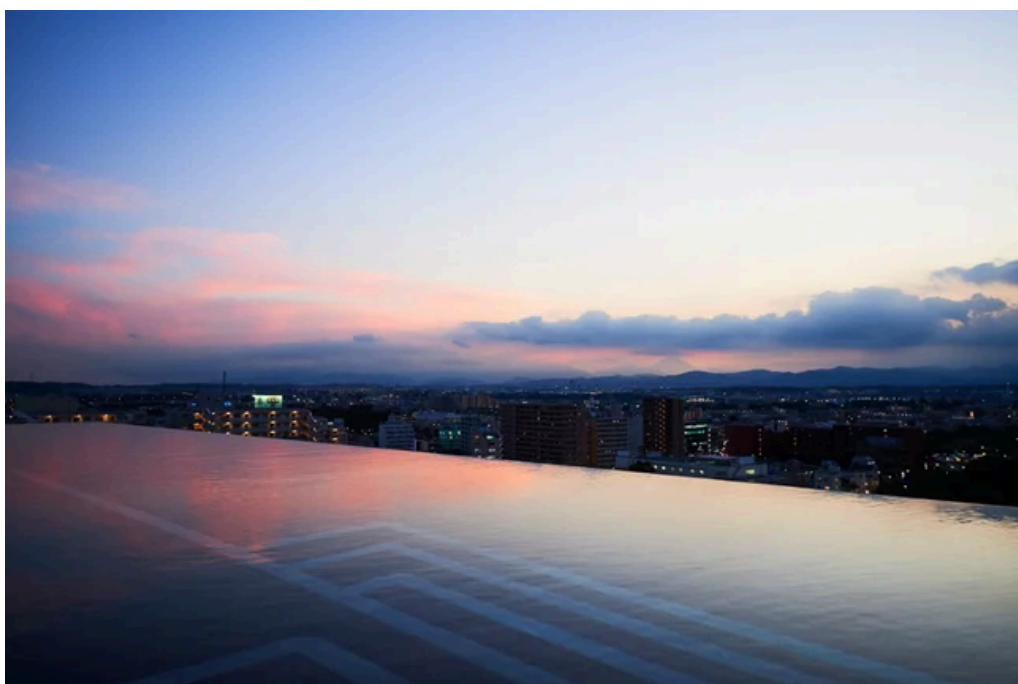
アップルスプリッツァー（ノンアルコール）／ホテルオリジナル花茶ボタニカルティーなど

【ご予約・お問い合わせ】 TEL: 050-3196-9027 ／ E-mail: r_restaurant@soranohotel.com

[詳細を見る](#)

SORANO HOTELでは、アフタヌーンティーに加え、リラクゼーションプログラムやレストラン&バーでの特別な食事など、食と癒やしを通じて冬ならではの「ウェルビーイングなひととき」をお楽しみいただけます。

①WATSU『水月フロー』を12月24日に開催



※画像はイメージです。

リラクゼーションプログラム「WATSU」を、新月や満月のエネルギーが高まるタイミングに合わせて実施する「水月フロー」。12月は、満月を迎える12月24日（木）に実施します。
体温に近い温度の温泉水の中で、ゆったりと身体を水に委ねる本プログラム。
一年の疲れを解放し、水のゆらぎとともに心身を休めるひとときをご堪能いただけます。

[詳細を見る](#)

②レストラン&バーにて、クリスマス限定コースを提供



ソラノルーフトップバー 前菜 ※画像はイメージです。



ダイチノレストラン 魚料理 ※画像はイメージです。

2026年12月18日（金）～25日（金）の間は、レストラン＆バーにてクリスマス限定コースを提供いたします。旬の食材を生かし、盛り付けにも趣向を凝らした料理の数々をご用意しました。クリスマスシーズンならではの特別な食体験を、大切な方とともに楽しみください。

[詳細を見る](#)

-###-

《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

E-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、立川飛行機を前身とし、東京都立川市を中心に不動産事業を展開しています。グループが所有する約98万㎡の土地を社会資本財と考え、地域社会に貢献するまちづくりに取り組んでおります。これまで「[ららぽーと立川立飛](#)」「[アリーナ立川立飛](#)」「[GREEN SPRINGS](#)」「[SORANO HOTEL](#)」「[立飛麦酒醸造所](#)」「[オーベルジュときと](#)」「[MAO RINK TACHIKAWA TACHIHI](#)」「[COMMONS TACHIKAWA TACHIHI](#)」などの開発を進めるとともに、本物の文化・芸術・スポーツに触れる機会を提供してまいりました。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。これからも多摩地域、そして立川のために、私たちにしかできない役割を果たしていきます。

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/0000000094.000049159.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