

報道関係者各位

2026 年 9 月 16 日
野村不動産ホテルズ株式会社

リリースカテゴリー：ホテル

【庭のホテル 東京】

「秋の余白を味わう」アフタヌーンティーを 10 月 6 日（火）より提供開始

— 屋上採蜜のはちみつ、国際コンテスト金賞受賞の和紅茶、秋の味覚が織りなすティータイム —

本ニュースリリースのポイント

1. 「秋の余白を味わう」をテーマにした秋限定アフタヌーンティー
2. シャインマスカットや洋梨、栗、秋刀魚など旬の味覚を楽しむスイーツと食事メニュー全 14 種
3. ホテル屋上採蜜の「庭のはちみつ」と、国際コンテスト金賞受賞の和紅茶「KAGUWA」を提供

野村不動産ホテルズ株式会社（本社：東京都港区／代表取締役社長：平石浩介、以下「当社」）が運営する「庭のホテル 東京（以下「庭のホテル」）」は、ホテル 1 階のレストラン「ダイニング 流^{りゅう}」にて、『秋の余白を味わう』をテーマにした秋限定のアフタヌーンティーを、2026年10月6日（火）より11月8日（日）まで提供いたします。



庭のホテルのレストラン「ダイニング 流」は、素材本来の魅力を最大限に引き出す“ナチュラルフレンチ”をコンセプトにしたオールデイダイニングです。朝食からディナーまで、窓一面に広がる美しい中庭を眺めながら、四季の移ろいを五感で感じる心豊かなひとときをお楽しみいただけます。

このたび提供するアフタヌーンティーでは「秋の余白を味わう」をテーマに、シャインマスカットや洋梨を使用したスイーツをはじめ、きのこや栗、秋刀魚など旬の食材を取り入れた軽食など、秋の味覚を存分にご堪能いただけるラインアップをご用意しました。全粒粉のスコーンには、ホテル屋上で採れた「庭のはちみつ」を添えてご提供いたします。さらに、お飲み物には、国際的な茶葉コンテスト「The Leafies 2025」のブレンドティー部門で金賞を受賞した和紅茶専門ブランド「KAGUWA」の紅茶をご用意しました。茶葉本来の豊かな香りとともに、実りの季節を感じる味わいをお楽しみいただけます。

季節の恵みを味わいながら、ゆったりと流れる秋の時間に身を委ねる、心豊かなティータイムをお楽しみください。

『秋の余白を味わう』アフタヌーンティー概要

- ◎料金：お一人様 6,800円（税込み）
- ◎期間：2026年10月6日（火）から11月8日（日）まで
- ◎時間：11:30～17:00（L.O.14:00 / Drink L.O.16:30）
- ◎場所：庭のホテル 東京 1階「ダイニング 流」
- ◎ご予約：[Table Check](#)（ご予約は、ご利用日前日の12時まで）
※下記電話番号からのご予約可能です。
- ◎お問い合わせ：ダイニング 流 03-3293-1141（10:00～21:00）

■メニュー詳細

<Sweets>

- ・シャインマスカット クリームダンジュエスプーマ 生姜のソルベとディル
- ・洋梨のヴェリーヌ
- ・黒ゴマのバスク風チーズケーキ
- ・抹茶とコーヒーのシュークリーム
- ・黒豆と酒粕のフィナンシェ
- ・季節のフレッシュフルーツ

<Savories>

- ・秋刀魚と焼き茄子のルーロー
- ・山栗のカプチーノ
- ・きのこのキッシュ
- ・サーモンとクリームチーズ、ほうれん草のパンケーキ
- ・フォアグラ最中
- ・和牛とアボカドのミニハンバーガー
- ・流オリジナルおかき「庭の種」
- ・全粒粉のスコーン 屋上で採れた「庭のはちみつ」を添えて

<Beverages>

- ・乾杯用スパークリングワイン
※ノンアルコールスパークリングワインに変更可
- ・「KAGUWA」の厳選和紅茶12種、その他紅茶3種
- ・季節のノンアルコールカクテル
- ・コーヒー／カプチーノ／カフェラテ／エスプレッソ
- ・アイスコーヒー／アイスティー
- ・ソフトドリンク各種

★Options（有料）

- ・スパークリングワインフリーフロー +1,500円
- ・アルコールフリーフロー +3,000円
- ・ノンアルコールフリーフロー +2,000円
※発酵スパークリングティー「Kombucha」4種付き



【秋の味覚満載のスイーツとセイボリー】



【全粒粉のスコーン「庭のはちみつ」を添えて】



【KAGUWA の和紅茶】

■和紅茶「KAGUWA」について

日本各地の厳選した和紅茶を通じて、日本ならではの美意識や文化を発信するティーブランド。英国のUK Tea Academyおよび、Fortnum & Mason が主催する国際的な茶葉コンテスト「The Leafies 2025」において、日本の紅茶ブランドとして史上初のブレンドティー部門の金賞（Gold Award）を受賞。

➤ 企業URL <https://www.kaguwa.co.jp/>

か
ぐ
わ

KAGUWA

「ダイニング 流」について

季（とき）のうつろいを映し出すナチュラルフレンチを提供するオールデイダイニング。素材本来の魅力を最大限に引き出した料理とともに、その時季ならではの旬の味覚をご堪能いただけます。2025 年秋のリニューアルでは、ブラウンを基調とした落ち着いたインテリアへと刷新。すべての席から中庭を望める開放的な空間へ生まれ変わりました。窓一面に広がる中庭の景色とともに、四季折々の彩りや自然の移ろいを五感で感じながら、心豊かなひとときをお楽しみください。

朝食 7:00～10:30 (L.O. 10:00)

ランチ 11:30～15:30 (L.O. 14:00)

カフェ 14:00～17:00 (L.O. 16:30)

ディナー 17:30～22:30

(L.O. コース 20:30 /フード 21:30 /ドリンク 22:00)



「庭のホテル 東京」について

東京・神田三崎町で、1935 年創業の日本旅館から発展してきた歴史を持つ庭のホテル 東京。「ここに、庭を。」をブランドコンセプトに、都市に構えるホテルだからこそ、ホテル全体がまるで「庭」のような存在として、その土地で大切に育まれてきた文化や四季折々の自然に触れ、訪れる方の心に余白が生まれる時間や体験をご提供します。

【正式名称】 庭のホテル 東京

【総支配人】 大川 和哉

【開業日】 2009 年 5 月 18 日

【所在地】 東京都千代田区神田三崎町 1-1-16

【TEL】 03-3293-0028（代表）

【総客室数】 229 室

【レストラン】 ダイニング 流（りゅう）
日本料理 縁（ゆかり）

【公式サイト】 <https://www.hotelniwa.jp/>



庭 ルテホの庭
HOTEL NIWA TOKYO

「野村不動産ホテルズ」について

野村不動産ホテルズ株式会社 (<https://www.nomura-hotels.co.jp/>) は、「NOHGA HOTEL」と「庭のホテル」の2つのブランドを運営しています。

「NOHGA HOTEL」(<https://www.nohgahotel.com/>) は、「地域との深いつながりから生まれる素敵な経験」をコンセプトに、『音楽・アート・食』を軸とした体験価値を、客室内外で提供しているライフスタイルホテルブランドで、上野・秋葉原・京都清水の3施設を展開。

「庭のホテル 東京」(<https://www.hotelniwa.jp/>) は、1935年創業の日本旅館をルーツに持ち、「こころに、庭を。」をコンセプトに自然と調和した静寂と余白を感じる空間設計や、和の美意識を取り入れたサービスを提供。

NOHGA
HOTEL



＜開業情報＞

ノーガホテルの4施設目となる「ノーガホテル新宿御苑 東京（仮称）」が、2027年夏に、新宿駅より徒歩圏の新宿御苑近接地に開業いたします。

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000834.000025694.html>

＜採用情報＞

野村不動産ホテルズでは、2027年夏に開業予定の「ノーガホテル新宿御苑 東京（仮称）」をはじめとする事業拡大に伴い、“ここにしかない体験”を共に作り、ゲストにお届けする人材を募集しています。

詳細は、当社採用サイトをご覧ください。

<https://www.nomura-hotels.co.jp/recruit/>

【報道関係者様向けお問い合わせ窓口】

野村不動産ホテルズ株式会社 運営統括部 企画推進課（担当/赤羽・芹澤）
TEL：03-6809-3510 MAIL: htl-pr@nomura-re.co.jp