

2025年2月26日

報道関係者各位

金谷ホテル株式会社

苺尽くしのアフタヌーンティー 3月1日より発売開始

日光金谷ホテル（所在地：栃木県日光市 総支配人：地神嘉之）では、2025年3月1日（土）～5月31日（土）の期間限定で、苺をテーマとした苺尽くしのアフタヌーンティーをダイニングルームにてご提供いたします。



1968年より連続して苺の生産量 No.1 を誇る栃木県ならではの苺づくしのアフタヌーンティーとなります。スイーツには県内産の旬の苺をふんだんに使い、苺好きにはたまらない3種の苺（とちあいか、とちおとめ、ミルクベリー）の食べ比べが楽しめる別皿も特別にご用意いたしました。「とちおとめ」「とちひめ」は生産者様（0から農業）より直送の熟した濃厚な苺を使用しております。

たくさんの苺や心弾む春の味わいと共に金谷ホテルでの優雅な午後のひと時をお楽しみください。

■「苺」づくしのアフタヌーンティー ～春～ 概要

商品名：「苺」づくしのアフタヌーンティー
料金：7,000円（税サ込）、スパークリングワイン付き 8,600円（税サ込）
期間：2025年3/1（土）～5/31（土）（2日前までの完全予約制）

■メニュー一覧

<上段左から>

- 1、「霧降高原大笹牧場」のソフトクリームと「桜」風味のエスプーマ
「桜」と「苺」のバシュラングラッセ仕立て 「とちおとめ」ソース
- 2、「苺」と「白玉団子」のクリームあんみつ
- 3、「桜」と「苺」のソーダ
- 4、グラスに入った「苺」のショートケーキ

<中段左から>

- 5、桜餅の「苺」大福
- 6、チョコレートと「苺」のクッキーシュー
- 7、抹茶と「苺」のモンブランタルト

<下段左から>

- 8、「苺」とベリーのロールケーキ
- 9、「苺」のカッサータ 米粉の最中サンド
- 10、「苺」とピスタチオのトゥンカロン
- 11、クロワッサン「苺」サンド

<別皿にて>

- 12、ベーグルサンド（ハム、チーズ、ヤシオマス）&金谷伝統「百年カレーパイ」
- 13、スコーン2種（プレーン、ナッツ）

ジャム2種（イチゴ、マーマレード）、クロテットクリーム

苺の食べ比べ3種（とちあいか、とちおとめ、ミルクベリー）

■ご予約はこちらから（2日前までの完全予約制となります）

金谷ホテル予約センター 0288-54-0007

[メインダイニングルーム / 日光金谷ホテル - TableCheck \(テーブルチェック\)](#)

◆本取材に関するお問い合わせ

TEL：0288-50-1123（営業企画課 9：00～17：30）

MAIL：kouhou@kanayahotel.co.jp