

2026年2月19日

報道関係者各位

金谷ホテル株式会社

## 旬の苺が主役を飾る、本格アフタヌーンティー提供開始

日光金谷ホテル（栃木県日光市/総支配人：地神嘉之）では、2026年2月20日（金）～5月31日（日）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』をメインダイニングルームにて提供いたします。本企画は、当ホテル初となる英国伝統の三段ティースタンドをご用意。歴史薫る優雅な空間の中で、ご友人とのティータイムや大切な方との特別なひとときをお過ごしいただける、華やかなアフタヌーンティーをぜひお楽しみください。



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尽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、ミルキーベリー）の食べ比べが楽しめる別皿や金谷ホテルオリジナルの「とちあいかいちごミルクアイス」をご用意いたしました。

本アフタヌーンティーに使用している苺「とちおとめ」「とちひめ」は生産者様より直送の熟した濃厚な苺を使用しております。

### ■「苺」尽くしのアフタヌーンティー 概要

商品名：「苺」尽くしのアフタヌーンティー

料金：7,700円（税サ込）、スパークリングワイン付き 9,000円（税サ込）

期間：2026年2月20日（金）～5月31日（日）（数量限定、2日前までの完全予約制）

## ■メニュー 一覧

<上段>

- 1、「桜」のブランマンジェと「桜」のジュレ「苺」を乗せて
- 2、「苺」のムースに乗った苺のマカロン
- 3、「苺」のパリプレスト
- 4、チョコレートと「苺」のテリーヌ



<中段>

- 5、抹茶のテリーヌと「苺」
- 6、最中に乗った「苺」のモンブラン
- 7、「苺」と「オレンジ」のカンノーロ
- 8、金谷オリジナル「苺ミルクのアイスクリーム」



<下段>

- 9、「苺」のホットミルク フィナンシェを浸して
- 10、「苺」のミルクレープ
- 11、「苺」のクリーム大福
- 12、「苺」と那須三元豚の生ハム



<別皿にて>

- 13、「苺」食比べ 3種 <とちおとめ、淡雪 or ミルキーベリー、とちひめ>
- 14、「塩パン」のサンドウィッチ ～海老マヨネーズ～&金谷伝統「百年カレーパイ」
- 15、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

## ■ご予約はこちらから（2日前までの完全予約制）

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](mailto:kouhou@kanayahotel.co.jp)