

2026 年 1 月 13 日

万平ホテル

伝統と復刻のメニューを愉しむ

「万平ホテル クラシック アフタヌーンティー」を発売

発売期間：2026 年 1 月 16 日（金）～3 月 19 日（木）



「万平ホテル クラシック アフタヌーンティー」イメージ

万平ホテル（長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人：佐々木一郎）は、2026 年 1 月 16 日（金）から 3 月 19 日（木）まで、メインダイニングルームにて、クラシックホテルならではの伝統と復刻のメニューを堪能する正統派アフタヌーンティー「万平ホテル クラシック アフタヌーンティー」を発売いたします。

2024 年のリニューアル後、初めてのアフタヌーンティーが登場。窓外に広がる凛とした冬景色を眺めながら、ホテルの歴史を映すスイーツとセイボリーの数々をお楽しみいただけます。スイーツには、カフェテラスで人気のクラシックプリンにフルーツを添えたパフェ仕立てや、ロイヤルミルクティーのサントノーレ、信州産紅玉りんごのフィリングを挟んだマカロンなどをご用意。さらに、20 年前の人気メニューであった松の実タルトも復刻し、懐かしさと新しさを感じいただける逸品に仕上げました。セイボリーには、信州サーモンのオープンサンドや、ホテルの象徴であるスタンドグラスをイメージした野菜のプレッセに加え、伝統のデミグラスを使ったコロッケなどをご用意。万平ホテルの魅力と、多彩な地元食材を取り入れたメニューで、軽井沢ならではの恵みを感じていただけます。

冬の軽井沢の静かな庭景色と紅茶の香りに包まれる、甘美な午後のひとときをご堪能ください。

■「万平ホテル クラシック アフタヌーンティー」について

万平ホテルの歴史と魅力が詰まった、この冬限定のアフタヌーンティーをご用意いたしました。カフェテラスで人気のクラシックプリンやレモンタルトをアフタヌーンティー用に特別アレンジし、アップルパイのりんごフィリングを挟んだマカロンや、ロイヤルミルクティー風味のサントノーレなど、万平ホテルらしいクラシックなスイーツ 8 種をお楽しみいただけます。セイボリーには、ホテルの象徴であるステンドグラスをイメージした野菜のプレッセや、エビとクレソンのカクテルサラダなど、彩り豊かな 5 種をご用意。軽井沢の冬景色を眺めながら、心温まるひとときをお過ごしください。

メニュー：

【スイーツ】 8 種

- ・クラシックプリン パフェ仕立て
- ・松の実タルト
- ・信州産紅玉りんごのマカロン
- ・レモンタルト クラシックスタイル
- ・ロイヤルミルクティー香る サントノーレ・キャラメル
- ・フランボワーズムース
- ・スコーン 2 種（プレーン・紅茶）

【セイボリー】 5 種

- ・信州サーモンのオープンサンド
- ・ステンドグラスに見立てた野菜のプレッセ
- ・ポテトサラダ 万平スタイル
- ・伝統のデミグラスを使ったコロケ ピンチョススタイル
- ・エビとクレソンのカクテルサラダ いちごドレッシング

【ドリンク】 ※銘柄変更、おかわり自由

紅茶 オリジナルブレンド・ハーブティーなど 6 種、コーヒーバリエーション 5 種
（+2,000 円にてグラスシャンパンの追加可能）



「万平ホテル クラシック アフタヌーンティー」イメージ

「万平ホテル クラシック アフタヌーンティー」概要

- ・発売期間：2026 年 1 月 16 日（金）～3 月 19 日（木）
- ・時間：13:00～15:00
- ・場所：メインダイニングルーム
- ・料金：1 名様 8,000 円

※表示料金は消費税・サービス料込みの料金です。

※記載のメニュー内容に変更になる場合もございます。

※3 日前までの事前予約制となります。

お問い合わせ先

万平ホテル 公式ホームページ (<https://www.mampeico.jp>)

電話：0267-42-1234 (9:00～18:00)

【万平ホテルについて】

「万平ホテル」は、避暑地軽井沢とともに一世紀を超える歴史を歩み続けるクラシックホテルで、2024 年、1894 年（明治 27 年）の創業から 130 年を迎え、大規模改修・改築工事を実施いたしました。

1936 年（昭和 11 年）に建てられ、2018 年（平成 30 年）に国の登録有形文化財に登録された「アルプス館」は、軽井沢の景観に調和したハーフ・ティンバー風の外観意匠や、和洋折衷の室内意匠などから、戦前・戦後を通じ、現在に至るまで数多くの著名人や政界人などに愛されてきました。2024 年の改修事業では、日本ホテル史上における貴重な歴史的建造物としての伝統を守り、長く未来にわたりクラシックホテルとしての格式ある滞在をお届けすることを目指してまいります。

<https://mampei.co.jp/>

万平ホテル LINE 公式アカウント 友達登録はこちら

URL：<https://x.gd/dTt11>



本件に関する報道関係の皆様からのお問合せ先

万平ホテル 広報担当 西澤美奈子

電話:0267-42-1234 FAX:0267-42-7766 [E-mail:promo@mampeico.jp](mailto:promo@mampeico.jp)