

Sea of Sweets

AFTERNOON TEA

2026 9.5(土)・11.30(月) 13:00~17:00

水族館の海をホテルが甘くした

120分制
前日12時までの
要予約

1F | ダイニングカフェ クレメント

提供時間 13:00~17:00 (120分制)

一般 4,500円 会員 4,050円

Sweets

- ◆ UMI to SORA
- ◆ チンアナゴのクッキーシュー
- ◆ カワウソムース
- ◆ シェル・マカロン
- ◆ 珊瑚のタルト
- ◆ ゴマファザラシの黒ごまアイスクリーム
- ◆ エイクンのったショートケーキ
- ◆ バニラスコーン

Savory

- ◆ シュー生地に詰めたサーモンムース
- ◆ イダコのジェノベーゼソース
- ◆ 海老のリゾーニのキヌアサラダ
- ◆ ローストビーフのマッシュポテト巻きバルサミコソース

Drink

- ◆ コーヒー、紅茶など約30種類が飲み放題

※表示料金には税金が含まれます。※食材の入荷状況によりメニュー内容を変更する場合がございます。



四国水族館で暮らす約400種類の生きものから、
7種類のいきものとアートスポットがモチーフに。

シェル・マカロン

貝殻のかたちに残り上げたマカロンに、なめらかなバタークリームをサンド。見た目の可愛らしさとボリューム感のある食感が楽しい、韓国発祥の“トゥンカロン”仕立ての一品です。

アカエイ

腹側のふちが黄色になる点が特徴的なエイです。普段は水槽の底にいますが、お腹側を見せながら泳ぐ姿はとても可愛らしく人気があります。

コリメカワウソ

カワウソの仲間で四肢の指に小さな爪があることから名前が付けました。小さな体と器用な前足で遊ぶのが特徴。水中や陸上で活発に動き、魚やカニなどを器用に捕る水辺の哺乳類です。日向ぼっこをしながら寝ている姿にとっても癒されます。

実はとってもおしゃべり。10種類の声で話してるんだって!

カワウソムース

チョコレートムースとティラミスを重ね合わせ、愛らしいカワウソを表現したムースに仕上げました。やさしい甘さとほろ苦さが調和する、見た目も味わいも心ときめくかわいいムースです。

珊瑚のタルト

爽やかなレモンタルトにジューシーなパイナップルを合わせ、珊瑚をかたどったチョコレートをあしらいました。甘酸っぱさと南国の風味が広がる、海を思わせる華やかな一品です。

サンゴ

海中を鮮やかに彩るサンゴは、海の中の生態系を支えるだけでなく水中のCO2を吸収して地球温暖化の抑制にも貢献しています。

ゴマファザラシの

黒ごまアイスクリーム

黒ごまアイスクリームを“ゴマファザラシ”に見立てた、愛らしいデザート。香ばしい黒ごまの香りが広がる、見た目も味わいも楽しめます。

チンアナゴ

砂から出ているのは体のほんの一部で、ほとんどは砂の中の巣に隠れています。エサのプランクトンを食べるときには、体をぐっと伸ばす愛らしい姿を見ることができます。

エイくんがのった

ショートケーキ

「エイくんのお友達“エイくん”のクッキーを、ふんわりショートケーキにちよんとのせました。やさしい甘さに遊び心を添えた、思わず笑顔がこぼれる仕上がりです。

マダライルカ

体長2mでとても活発なマダライルカ。背は黒や濃灰、お腹は白く、成長とともに斑点が増えていきます。夕方は特に元気で、浅瀬で遊ぶことも。一頭ごとに模様が違うので、推しの一頭を見つけてみては?

ここからじーっと外を眺めるのが好きなんだよ。

ゴマファザラシ

白い体に黒い斑点が広がる、愛らしいアザラシ。その模様は一頭一頭ちがいが、個性が感じられます。ゆったりとした動きも魅力のひとつです。

チンアナゴのクッキーシュー

チンアナゴを愛らしくあしらった、サクサク食感のクッキーシュークリーム。海の世界を思わせる遊び心あふれるビジュアルと、軽やかな口どけをお楽しみいただけます。

UMI to SORA

瀬戸内海と空をイメージしたブルーハワイのゼリーに、軽やかなメレンゲをあしらいました。青のグラデーションが美しい、四国水族館の人気アートスポット「UMI to SORA」を思わせる、爽やかな一品です。

UMI to SORA

「瀬戸内海と空をつなぐ」をコンセプトとして、お客さま自身が上に乗ることができ、風光明媚な瀬戸内の景色の中に溶け込む感覚を味わえます。季節や時間の移り変わりにあわせて様々な表情を見せる海と空を、ぜひ感じてみてください。



瀬戸内を独り占めできる、絶景スポットだよ!

