

【1日10食限定】4種のチーズを4種のスイーツで堪能！

華やぐ香りのチーズスイーツ トワイライトハイティー

東京駅丸の内駅舎内に位置する東京ステーションホテル（所在地：東京都千代田区丸の内1-9-1）は、館内1Fにあるロビーラウンジで大好評のトワイライトハイティーを5月より、チーズ好きにはたまらないチーズスイーツにてご用意いたします。ブルーベリーやパッションフルーツ、パイナップルなど、フルーツ×チーズとのコンビネーションもお楽しみください。夕方から夜にかけてのお食事を兼ねたお茶会として英国でヴィクトリアン時代から親しまれるハイティーは、ディナーとしてもお薦めです。



華やぐ香りのチーズスイーツ トワイライトハイティー イメージ

ロビーラウンジにて大好評のトワイライトハイティーは、シーズンにメニューを変え、どの季節にお越しただいても親しみのなかにワクワクする新しさと発見がある、心躍るアイテムを取り揃えています。

まずはウェルカムドリンクとして、ロビーラウンジオリジナルのティーソーダ、爽やかな“マルゼルブ スパークリング”から。特別な日には、プチ贅沢にシャンパーニュへのアップグレードがお薦めです。

今回の主役はチーズ！5品中4品にそれぞれ異なるチーズ（フロマー・ジュブラン、レアチーズ、クリームチーズ、マスカルポーネチーズ）を使用し、チーズそのものの味わいを堪能できるシンプルなバイクドチーズケーキから、フルーツとチーズを掛け合わせたスイーツまで、さまざまなバリエーションでご用意いたします。

充実のセイボリーは4品。人気のスモークサーモンやパテ・ド・カンパーニュ、マリネなど、美味しさだけでなく見た目の彩りも良いラインナップです。

メインで提供するカップスタイルのローストビーフ丼はこれが丼物？！と思うほどキュートな装い。柔らかくキメ細かな食感にするために、赤身肉を低温で長時間じっくり丁寧に火入れしました。旨味が凝縮したローストビーフです。

お飲み物はお食事にあわせてセレンディピティー、ロンネフェルト、ベツジュマン&パートンの紅茶やコーヒーなど全14種類からお好きなお飲み物だけご堪能いただけます。

ヨーロピアン・クラシックを基調とする優雅な佇まいのロビーラウンジは、気の置けない友人との語らいのひとつや自身と向き合うひと時間など、シーンに合わせてごゆっくりお過ごしいただけます。

【1日10食限定】華やぐ香りのチーズスイーツ トワイライトハイティ-

期間：2024年5月1日（水）～2024年6月30日（日）

時間：17:00～18:00 *2時間制（ドリンク30分前L.O.）

人数：1日10食限定 *前日12時までの要予約

価格：月～木 7,400円 | 金・土・日・祝日 7,900円 *グラスシャンパーニュ +2,500円

*特別価格日：5/7, 13, 14, 6/3, 4, 10, 11 6,900円

場所：東京ステーションホテル 1F ロビーラウンジ

メニュー

【セイボリー】

・スモークサーモン ポテト ケツパー オニオンルージュのサラダ

自家製スモークサーモンにケツパーと色鮮やかなオニオンルージュが味わいのアクセントに。

・小海老と帆立貝 季節野菜のマリネ ギリシャ風

レモンの爽やかな酸味であっさりした魚介と野菜のマリネ。シャンパーニュとの相性◎

・パテ・ド・カンパーニュ 東京野菜のピクルス添え

こだわりの一品をピンチョススタイルで。ピクルスは地産地消、東京産の野菜を使用。

・コッパとサラミ カマンベールチーズ クラッカー添え

スパイスの効いたコッパとまろやかなチーズをクラッカーに乗せて一口どうぞ。

【スイーツ】

・ブルーベリームース

フロマージュブランジュレを忍ばせた、くちどけなめらかな甘酸っぱいブルーベリーのムース。ブルーベリー、レッドカラント（アカスグリ）を添えて。

・パッションフルーツムース

パッションフルーツリキュールの香りをまとったパッションフルーツムースにレアチーズムース、マンゴーとパッションフルーツのマセレ（シロップ漬け）を重ねて。爽やかな酸味が心地よいグラスデザート。

・季節のフルーツジュレ

ブラックベリー、ラズベリー、ブルーベリーをレモングラスジュレに閉じ込めました。さっぱりお口直しにも。

・バイクドチーズケーキ

濃厚な北海道産クリームチーズに、レモンがほのかに香る、シンプルなバイクドチーズケーキ。

・パイナップルタルト

ジューシーなフレッシュパイナップルの下にはカスタードクリームとマスカルポーネチーズのクランブルを散りばめて。

【メインディッシュ】

・黒毛和牛のローストビーフ スモール丼

旨味が凝縮した赤身肉のローストビーフ丼。見た目以上に満足感がある一品。

【ティーセレクション】

・ウェルカムドリンク：ティーソーダ マルゼルブ スパークリング

・セレンディピティー、ロンネフェルト、ベッジュマン&パートンの紅茶にくわえ、コーヒーも含めた14種類をお好きなだけお楽しみいただけます。



※ご予約・お問い合わせ：[公式サイト](#) | [公式予約サイト](#) | 03-5220-1260 (直通10:00～18:00)

※表示料金は消費税・サービス料込の価格です。

※食材の仕入れ状況により一部メニューや提供期間が変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

※画像はイメージです。

ロビーラウンジ The Lobby Lounge

2012年の東京ステーションホテルのリニューアルオープン時に誕生。海外で評価の高いイギリスのリッチモンド・インターナショナル社が手掛けたインテリアデザインで、ヨーロッパ・クラシックにモダンなテイストが程よく溶け込み、エレガントかつ洗練された空間です。ヴェネチア最古のガラス・シャンデリアメーカーであるパロピエ&トーゾ社製のシャンデリアが3つ配され、優雅さを生み出しています。ブレック



ファストやオリジナルブレンドの香り豊かなコーヒー、フレーバーティー、ホテルメイドのスイーツ、ランチ・ディナーをご提供。夕方からのお食事を兼ねたお茶会といわれる「ハイティー」は人気を博しています。東京駅丸の内駅舎の1階に位置することからアクセスがスムーズで、東京ステーションホテルのレストラン&バーの中で最も多くのお客様にご利用いただいております。

東京ステーションホテル The Tokyo Station Hotel

東京ステーションホテルは1915年に東京駅丸の内駅舎の中に開業、壮麗な建築と当時最先端の設備で、国内外の多くの賓客をお迎えしてまいりました。2003年に国指定重要文化財となった駅舎の保存・復原事業に伴い2006年から一時休館、全施設を改装し、2012年にはヨーロッパ・クラシックを基調とした150の客室、10のレストラン&バー、フィットネス&スパ、宴会場など、実用性を備えた都市型ホテルとして生まれ変わりました。百



余年の歴史を受け継ぎながら「Classic Luxury 時代を超えて愛される、上質なひととき」をコンセプトに、お客さまの心に寄り添い“共感するおもてなし”で、ここにしかないホテルの過ごし方を提供しています。「重要文化財の中に宿泊できるホテル」であり、東京で現存するホテルとして2番目に歴史のある東京ステーションホテルは、東京駅に隣接しており、首都圏はもちろん国内各地への移動にも便利で、他に類を見ない理想的なロケーションを誇ります。

東京ステーションホテル公式 Web サイト：<https://www.tokyostationhotel.jp/>

東京ステーションホテル公式 Facebook：<https://www.facebook.com/tokyostationhotel/>

東京ステーションホテル公式 Instagram：<https://www.instagram.com/tokyostationhotel/>