

テーマは食べる“カシオレ” 「みかんとカシスのパフェ」

国指定重要文化財・東京駅丸の内駅舎の中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）では、個性派パフェをシーズンごとにロビーラウンジでお届けしています。2022年3月16日(水)から4月30日(土)までは、カシスオレンジがテーマの「みかんとカシスのパフェ」を販売いたします。



下からマスカットジュースにみかんのコンフィを合わせたみかんジュレ、ほどよい酸味でふわりとした口どけのカシスムース、サクサク食感のフィアンティーヌ&ホワイトチョコ、マンダリンオレンジのムース、果汁を使ったみかんジュレの5層の構成です。その上にフレッシュなみかんとワッフルをのせて、佐賀県の「味香（みか）みかん*」を使ったソルベをトッピング。シェフパティシエ・瀧澤一茂の遊び心で輪切りのみかんと層の間に組み合わせているので、“断面美”もお楽しみいただけます。また苺が丸ごと入った「ストロベリーソーダ」をセットで販売いたします。

みかんの優しい甘みとカシスの爽やかな酸味のマリアージュをたっぷり味わえる、贅沢パフェです。

*味香みかんの入荷が間に合わない場合は、ソルベに他のみかんを使用。

「みかんとカシスのパフェ」(1日10食限定)

期間： 3月16日(水)～4月30日(土)
価格： パフェ単品 3,280円
ストロベリーソーダとのセット 4,910円
*いずれも消費税・サービス料込
*1日10食限定(単品・セット含む)
*ストロベリーソーダ単品は1,980円

時間： 11:00～L.O.

場所： 東京ステーションホテル1階〈ロビーラウンジ〉

お問い合わせ： Tel. 03-5220-1260 (ロビーラウンジ直通/10:00～18:00)

Webサイト： https://www.tokyostationhotel.jp/restaurant10/orangeparfait_2022/

*今後の状況により営業時間・営業内容が変わる場合がございます。



パフェと「ストロベリーソーダ」イメージ

〈ロビーラウンジ〉

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のプリンシパルが手掛けたインテリアデザインで、ヨーロピアンクラシックにモダンデザインが程よく溶け込み、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バロビエ&トーズ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。プレミアムブレイクファストからオリジナルブレンドの香り豊かなコーヒーやフレーバーティー、ホテルメイドのスイーツ、ランチ・ディナーをご提供。2021年5月からは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」を開始し、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います。



東京ステーションホテル (The Tokyo Station Hotel)

1915年、東京駅の中に客室数56室、宴会場を備えたヨーロップスタイルのホテルとして開業。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いたしました。東京駅丸の内駅舎の保存・復原事業に伴い2006年に休館。約6年半の時を経て全施設を改装し、2012年に再び開業。

ヨーロピアン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、都市型ホテルとしての機能を備え、「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様の心に寄り添い“共感するおもてなし”を目指しています。

東京で現存するホテルとしては2番目に歴史があり、国指定重要文化財の中にすべてが位置するホテルとして国内唯一。また、発着列車本数日本一の東京駅舎に位置し、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。

世界的なホテル格付けの「フォーブス・トラベルガイド」にて2021年含め6年連続4つ星、当ホテルが加盟しているスモール・ラグジュアリー・ホテルズ・オブ・ザ・ワールドの「SLHアワード2020」にて「INVITED Hotel of the Year」を獲得。また2021年10月に「コンデナスト・トラベラー」が発表した「コンデナスト・トラベラー リーダーズ・チョイス・アワード 2021」では、日本のトップホテル部門で第6位に選ばれました。

ホテル公式HP: <https://www.tokyostationhotel.jp/>

