

【1日10食限定】お一人さまでも、ディナーとしても 瑞々しい桃スイーツ 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、縦長窓が印象的なエレガントな雰囲気のコピーラウンジで、ディナーとしてもお薦めのトワイライトハイティーを7月より、旬の瑞々しい桃を堪能できるスイーツ3種を含むラインナップをご用意いたします。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をぜひ、この機会に体験してください。



桃スイーツ トワイライトハイティー イメージ

コピ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。

これから旬を迎える桃をつかったスイーツは、サクサクジューシー、なめらか、ぷるんなどそれぞれに異なる食感を楽しめる3品。愛らしい装いの桃スイーツほか、アールグレイが香るしっとりした紅茶のオペラ、日替わりのパートドフリュイまで全体のバランスが良く、どれから食べても飽きることなくいただけます。充実のセイボリーは全4品。定番のタルティーヌやマリネ、パテ・ド・カンパーニュなど、美味しさだけでなく見た目の彩りにもこだわりました。ジューシーな鶏とチーズが程よくとろけるドリアは熱々を頬張りたくなるメインディッシュです。

お飲み物はウェルカムドリンクとして、コピーラウンジオリジナルのティーソーダ、爽やかな“マルゼルフ スパークリング”を。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。その他、お食事にあわせてセレンディピティー、ロンネフェルト、ベッジマン&バートンの紅茶やコーヒーなど全14種類からお好きなだけご堪能いただけます。

ヨーロッパ・クラシックを基調とする優雅な佇まいのコピーラウンジは、ご友人の語らいの時間やひとり時間など、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】桃スイーツ トワイライトハイティー

期間：2024年7月1日（月）～2024年8月31日（土）

時間：17:00～18:00までの入店 *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：7/1, 2, 8, 9, 8/5, 6 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】

・小海老とエッグのタルティーヌ

プリットした小海老の食感がたまらないスターターにぴったりの一品。

・甲烏賊と帆立貝 彩り野菜のギリシャ風マリネ

レモンの酸味が爽やかに効いた魚介と野菜のマリネ。

・パテ・ド・カンパーニュとコッパ コルニッション添え

東京産の野菜を使用した自家製コルニッションとこだわりの一品をピンチョススタイルで。スパイスの効いたコッパと。

・カマンベールチーズとスモークチーズ ドライフルーツとクラッカー添え

定番のチーズをクラッカーに乗せて。ドライフルーツがアクセントに。

【スイーツ】

・ピーチタルト

サクサクのタルト生地にカスタードクリームと生クリーム、カットしたフレッシュの桃を盛りつけました。瑞々しい桃本来の美味しさを堪能して。

・ピーチムース

ピーチキュールをしのばせた、なめらかなムースとジュレにはピーチの香りと味わいが口いっぱいに広がります。愛らしいペンタスの花でさわやかさを添えて。

・ピーチプリン

下は白い桃、上は酸味のある赤い桃のソースをかけた2種のプリンをバランス良く組み合わせました。弾力のあるぷるんとした食感。

・紅茶のオペラ

生地とバタークリームを3層に重ね、香り立つアールグレイの余韻が続くしっとりケーキ。

・チョコレートとパートドフリユイ

フルーツフレーバーのパートドフリユイは、アブリコット、フランボワーズ、オレンジ、ピーチなど日替わりで。

【メインディッシュ】

・津軽どりのトマトサフラン風味煮込み チーズ焼ドリア

トマトの酸味とサフランの香りが一層食欲をそそるジューシーな鶏の煮込み料理をドリアに。大きめにカットした季節野菜も十分な食べ応え。

【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、ベッジマン&バートンの紅茶に、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、ヨーロピアン・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、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/>