

秋の味覚、いも・栗・かぼちゃのアフタヌーンティー ハロウィン マルノウチジカン

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）の、バー&カフェ カメリアでは、10月1日（火）より1か月の期間限定でハロウィン マルノウチジカンをご提供いたします。さつまいもや栗、かぼちゃなど秋の味覚を存分に味わえる、ハロウィン仕様のアフタヌーンティーをお届けいたします。

季節ごとにメニューを変えお届けしているアフタヌーンティー「マルノウチジカン」は、今回よりバージョンアップ！充実のセイボリー5品とスイーツ5品にくわえて、別皿のスイーツが1品増え、なんと6品になりました。旬の素材をアレンジしたさまざまな料理とともに、カメリアオリジナルのフレーバーアイスティーをはじめハーブティーやこだわりのコーヒーなど、お好みのドリンクをお好きなだけ楽しみいただけます。



ハロウィン マルノウチジカン イメージ

いまや世界中で親しまれている秋の人気イベント、ハロウィン。仮装や部屋の装飾、スイーツなど毎年楽しみにしている方も多いのでは。カメリアでは秋といえばみんな大好き、さつまいも、栗、かぼちゃをスイーツで楽しめるハロウィン仕様のアフタヌーンティーを1か月限定でご用意します。シェフの自信作、かぼちゃとショコラのムースはご来店の日によって、ジャック・オランタン風に登場するかも！？お楽しみに！

ハロウィン マルノウチジカン スイーツ紹介

かぼちゃとショコラのムース（写真中央手前、以降時計回りに）

サクサクほろほろのパナラサブレに、クリーミーなクリームショコラとかぼちゃのムースを重ねて、愛らしく艶やかにグラサージュを施しました。かぼちゃの形をイメージした装いで。

ぶどうのタルト

シャインマスカット、レッドシードレス、グリーンシードレス、ピオーネ、トンプソンなど、時期や入荷状況により最良のぶどうを4種トッピング。カスタードクリームとシャンティだけのシンプルなタルトとともにぶどうの美味しさを味わって。

紅茶のパウンドケーキ

アールグレーの香りが広がる、しっとり、軽めのパウンドケーキ。アールグレーティーだけでなく、コーヒーとの組み合わせもおススメ。

かぼちゃのプリン

かぼちゃのピューレを口いっぱい感じていただける濃厚なプリン。ラム酒で甘さにキレをもたらし、かぼちゃの美味しさを一層引き立てています。かぼちゃのシャンティクリームを添えて。

さつまいものモンブラン

たっぷり絞った金時芋のペーストのなかに、さつまいもの甘露煮となめらかなシャンティをしのばせて。

ムースマロンショコラ（別皿）

マロンムースがふわっとなめらかな舌触りの、濃厚ショコラ。63%ビターチョコがマロンの甘さと調和。渋皮栗のシロップ漬けがアクセントに。

ハロウィン マルノウチジカン

期間：2024年10月1日（火）～10月31日（木）

時間：平日 11:30～13:30 | 土日祝 11:30 または 14:00 の入店

*2時間制（ドリンク30分前L.O.）

店舗：バー&カフェ カメリア

価格：8,000円

メニュー：

<セイボリー>

- ・ホタテとキノコマリネ
- ・マグロ炙りスモークマリネ 和のコンディメント添え
- ・スモークサーモン
- ・和牛ミートドリア チーズ焼き
- ・たっぷり玉子サンドウィッチ

<スイーツ>

- ・かぼちゃとショコラのムース
- ・ぶどうのタルト
- ・紅茶のパウンドケーキ
- ・かぼちゃのプリン
- ・さつまいものモンブラン
- ・ムースマロンショコラ（別皿）

<ドリンク>

- ・ウェルカムドリンクとして カメリアオリジナルモクテル 1杯付き
- ・コーヒー
- ・アッサムティー
- ・紅茶（ドイツ ロンネフェルト社のハーブティー等 5種類）
- ・カメリアオリジナルフレーバーアイ스티ー

※おかわり自由・チェンジ可（モクテルを除く）

※お問い合わせ：[公式サイト](#) | [公式予約サイト](#) | 03-5220-1951（カメリア直通）

※お席について：パサージュ席（2～4名様 1テーブル4名様まで）

店内テーブル席（1名様限定 平日ランチタイムの月～木曜・お日にち限定）

※要予約（2日前20時まで）

※画像はイメージです。

※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。



バー&カフェ カメリア Bar & Café Camellia

1951年のホテル営業再開時にバーとして誕生し、その後バー「カメリア」の名称で多くの方々に親しまれてきました。2012年のホテルリニューアルオープン時にコンセプトや場所、インテリア等を一新し、ボリューム満点のお料理とバーテンダーが考案するオリジナルカクテルを楽しむバー&カフェとして、様々な用途にご利用いただけます。店内はダークピンクがアクセントのテーブル席と、バーテンダーのカクテルメイクが見られるカウンターを配した、落ち着いた印象の空間。窓外の景色を眺められるパサージュエリアもございます。ディナーコースやアラカルト、アフタヌーンティー、ホテル伝統のビーフシチューなどお食事のほか、シグネチャーカクテルの「東京駅」や「1915」、オリジナルレシピのモクテルといったドリンクメニューも充実。ご宿泊のお客様だけでなく、女性同士やグループでのお出掛けにもおすすめです。



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.tokystationhotel.jp/>

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

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