

## 季節の恵みが織りなすスイーツの饗宴 オートム 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、ボリュームたっぷり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、ロビーラウンジにて提供しております。10月1日（火）からは、栗やさつまいものスイーツや、先取りのいちごを含む多彩なベリーのスーツをご用意。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、ご友人との語らい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。



オートム 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、どの季節にお越しい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。

旬の秋こそ味わいたい、さつまいもや栗を使ったスイーツもラインナップ。旬の素材の良さを最大限に活かしたガトーは、まるでさつまいもを食べているかのよう。ポワールとマロンのムースは洋梨リキュールが香る大人なスイーツに仕上がっています。ヴェリーヌは4種のベリーを一度に堪能でき、見た目の美しさもテーブルを華やかに。

セイボリーは食べるのが楽しくなるほど多彩な種類の食材を用いて、ティーにもスイーツにも合わせやすい繊細な品々をご用意しました。別皿のメインディッシュはボリューム満点！新潟から取り寄せたブランド和牛とポークを、合いびきにして旨味が凝縮したジューシーなハンバーガーでお届け。手で掴んで豪快に頬張りたいた、ホテルならではの贅沢な一品です。

お飲み物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לב スパークリング”を。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どうぞ。

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。

## **【1日10食限定】オータム トワイライトハイティ**

期間：2024年10月1日（火）～12月31日（火）\*クリスマス期間（12/21～12/25）は除く

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：10/1, 7, 8, 11/5, 12/2, 3, 9, 10 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】**

・フランス産コッパと赤キャベツのマリネ

コッパの塩味とマリネにした赤キャベツの酸味が爽やかな一品。

・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

オニオンやケツパーの風味がアクセントの、スモークサーモンとポテトのクラシックな取り合わせ。

・スモークチキンときのこのレフォール風味マリネ

ホースラディッシュとも呼ばれる、西洋わさびのキレのある辛みをまとった、スモークチキンの薫香が食欲をそそるマリネ。

・ロルティエニ&オイルサーディン プチトマト オリーヴ

薄くスライスした生ハムをモツアレラチーズで巻いた、イタリアのおつまみロルティエニと、オイルサーディンをピンチョススタイルで。

### **【スイーツ】**

・エクレア・ピスターシュ

シュー生地の中にはカスタードクリームとピスタチオシャンティをたっぷり。風味豊かなピスタチオチョコレートでコーティング。

・さつまいもガトー

さつまいものペーストを焼き上げた、ねっとりした食感の焼菓子。さつまいも本来の味わいを楽しんで。

・ポワールとマロンのムース

洋梨とマロンのムースの絶妙なマリアージュ。クリーミーなムースは洋梨リキュールがほのかに香ります。

・ヴェリーヌ・ミックスベリー

フランス産の芳醇ないちごを使ったムースにシャンティとジュレを重ねたグラスデザート。いちご、ラズベリー、ブルーベリー、レッドカラントなど、多彩なフレッシュベリーを堪能して。

・マカロンカフェ

コーヒー風味のしっとりマカロンに、コーヒーガナッシュをサンド。

### **【メインディッシュ】**

・新潟和牛と雪ひかりポークのハンバーガー&チーズインポテトクロケット

ブランドビーフとポークを合いびきにした、ジューシーなハンバーガー。とろけるチーズ入りポテトのコロケットを添えて。

### **【ティーセレクション】**

・ウェルカムドリンク：ティソーダ 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、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/>