

【東京ステーションホテルは 110 周年を迎えます！】

秋の恵み〈いも・栗・かぼちゃ〉のスイーツをお届け
オートム アフタヌーンティー&ハイティー

今年開業 110 周年を迎え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）では秋晴れが心地よい季節に向けて、ロビーラウンジにて秋の味覚である〈いも・栗・かぼちゃ〉をたっぷり使用したスイーツと、こだわりのセイボリーを揃えた色彩豊かなアフタヌーンティーをご用意いたします。高い天井に優雅なシャンデリアが輝き、クラシックな縦長窓からやわらかな陽が差し込むロビーラウンジで、秋の実りを味わう至福のひとつときをお過ごしください。

ロビーラウンジのアフタヌーンティー&ハイティーは、おひとり様でもご予約可能。気分転換をしたい日や、自分へのご褒美に、心満たされるひとときを過ごしてみませんか。1 日限定 20 食のため、ご予約はお早めに。



オートム アフタヌーンティー イメージ

〈いも・栗・かぼちゃ〉を贅沢に使用した 5 種類のスイーツは、それぞれの味わいを存分に楽しめるラインアップです。中にいちごがひとつ丸ごと入っている、えびすかぼちゃをふんわりと絞った〈モンブラン〉、鳴門金時の素朴な甘みが優しく広がる〈プリン〉、マロングラッセをトッピングした、フランス産マロンペーストたっぷりのころんとした愛らしい〈マロンムース〉、そして、澁川栗をのせて焼きあげたサクサクの〈マロンパイ〉や、クレームショコラ、コーヒージュレ、ムースショコラブラン、シャンティなどを重ねたチョコレート層が美しい〈ヴェリーヌ〉もご用意。スコーンにはかぼちゃクリームを添えています。旬の素材を活かしたセイボリーには、スモークサーモンときのこのマリネ、小海老ときのこのサンドウィッチ、和牛ボロネーズのチーズグラタンスタイルパスタなど、食欲の秋にぴったりの食べ応えのあるメニューを揃えました。

さらに、セイボリーを 5 種類に充実させた 17:00-18:00 限定でご利用いただけるハイティーのご用意もございます。和牛ローストビーフや小海老ときのこのアヒージョなど、アーリーディナーとしてもふさわしいメニューは、オプションのシャンパーニュとのマリアージュがおすすめです。



オートム ハイティー イメージ

オータム アフタヌーンティー&ハイティー

期間：2025 年 9 月 1 日（月）～10 月 31 日（金）

時間：13:00～18:00 までの入店 *2 時間制（ドリンク 30 分前 L.O.）

人数：アフタヌーンティー&ハイティーあわせて 1 日 20 食 *前日 12 時までの要予約

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

場所：東京ステーションホテル 1F ロビーラウンジ

アフタヌーンティーメニュー：13:00～18:00

<セイボリー>

- ・スモークサーモンときのこのマリネ
- ・ブレザオラビーフとブロッコリーとポテトのサラダ
- ・小海老と卵のサンドウィッチ
- ・和牛ボロネーズ カサレッチェパスタ チーズグラタン

<スイーツ・スコーン>

- ・かぼちゃモンブラン
- ・さつまいもプリン
- ・マロンムース
- ・マロンパイ
- ・ショコラのヴェリーヌ
- ・黒ごまスコーン&プレーンスコーン

>アフタヌーンティーのご予約は[こちら](#)

ハイティーメニュー：17:00～18:00

<セイボリー>

- ・和牛ローストビーフ レフォールソース 赤キャベツマリネ
- ・生ハム プチモッツアレラ 彩りブチトマトのカプレーゼ
- ・小海老ときのこのアヒージョ
- ・スモークサーモン ローズ仕立て ポテト ケッパー オニオン

ルージュ

- ・ジャンボンブランシュとコンテチーズのホットサンドウィッチ
- ポテトフリット添え

<スイーツ>

- ・かぼちゃモンブラン
- ・さつまいもプリン
- ・ショコラのヴェリーヌ

>ハイティーのご予約は[こちら](#)

<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、ホテルオリジナルフレーバーティー、コーヒーなど 14 種類をお楽しみいただけます。

※ご予約・お問い合わせ： [アフタヌーンティーまとめ](#) | [公式サイト](#) | 03-5220-1260 (直通10:00～18:00)

※表示料金は消費税・サービス料込みです。

※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。

※画像はイメージです。

ロビーラウンジ The Lobby Lounge

オリジナルブレンドの香り豊かなコーヒー、各種フレーバーティー、シェフのセンスが光るシーズンalスイーツを提供しています。2025 年 4 月からは新たにアフタヌーンティーが登場。ブレックファストやランチ、ディナーとしてもご利用いただけるメニューも取り揃えています。イギリス 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。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。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。

