

【東京ステーションホテルは 110 周年を迎えます！】

誘惑の秋スイーツに包まれる、甘美なひととき

オータムハーベスト マルノウチジカン

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、バー&カフェ カメリアにて、彩り豊かな秋の実りを楽しむ新作アフタヌーンティーを9月1日（月）よりご提供いたします。笠間栗やぶどう、柿、洋梨など秋の恵みを、定番のスコーンや旬のフルーツとともに存分にお楽しみいただける、11種ものスイーツをご用意。それぞれひと口サイズに、愛らしく丁寧に仕上げました。

アフタヌーンティーはおひとり様からご予約可能です。人々の想いと歴史を重ねるこの場所で、心満たされる特別な午後のひとときをお過ごしください。



オータムハーベスト マルノウチジカン イメージ

オータムハーベスト マルノウチジカン アフタヌーンティースイーツ紹介

栗のプリン

フランス産マロンペーストを使った、しっかり食感のクラシカルなプリン。やさしいバニラの香りと、下に忍ばせたほろ苦いカラメルが絶妙なバランスです。

ぶどうムース

下層に巨峰のムース、上層にはマスカットのジュレと果肉を重ねた、2種のぶどうの香りを楽しめるひと品。みずみずしく美しい層が目にも鮮やかです。

旬のフルーツタルト

柿・洋梨・ぶどうなど旬に合わせてフルーツを変えてお届けする、小さなタルト。カスタードの優しい甘みとみずみずしい果実をお楽しみください。

レーズンケーキ

ラム酒にじっくり漬け込んだレーズンを、香り高いバターケーキにたっぷり。しっとりとした生地、ココのある甘みが広がります。

フランボワーズフィナンシェ

生地にフランボワーズペーストを練り込み、しっとり焼き上げたフィナンシェ。仕上げにドライストロベリーパウダーをまわし、華やかに。

モンブラン

笠間栗のペーストに和栗リキュールを加え、栗本来の豊かな風味と深みを引き出しました。ふわふわのジェノワーズと重ね、上から下までふんわりと栗の美味しさを閉じ込めています。

ホワイトチョコレートムース

たっぷりのアーモンドが入った生地とホワイトチョコレートムースを重ね、表面をフランボワーズチョコレートでコーティング。カカオ 34%のホワイトチョコレートもたらすクリーミーな甘みと、フローラルなマダガスカル産バニラの香りが広がります。

ヨーグルトムース

すっきりとした口どけのヨーグルトムースに、ミント香るキウイソースを合わせました。甘酸っぱい爽やかさが、お口直しにもぴったり。カラフルなラインアップにリズムを添えます。

オレンジゼット

チョコレートとオレンジピールのピターな味わいが調和する、大人なスイーツ。

季節のフルーツ

今いちばん美味しい5種類のフルーツを厳選して盛り合わせ。旬の果実をそのままの美味しさで。

ポピーシードスコーン&プレーンスコーン

クロテッドクリームとオレンジジャムを添えて。ホワイポピーシードのやさしい香ばしさと、しっとりとした食感が魅力です。

オータムハーベスト マルノウチジカン

期間：2025年9月1日（月）～10月31日（金）

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

料金：8,500 円 | オンライン事前決済優待 8,000 円

メニュー：

<セイボリー>

- ・きのこ海の幸のマリネ 柚子風味
- ・石川県輪島より直送 ふぐのフィッシュ&チップス オレンジ香るタルタルソース
- ・宮崎県江田畜産のオーガニック卵サンドウィッチ

<スイーツ>

- ・栗のプリン
- ・ぶどうムース
- ・旬のフルーツタルト
- ・レーズンケーキ
- ・フランボワーズフィナンシェ
- ・モンブラン
- ・ホワイトチョコレートムース
- ・ヨーグルトムース
- ・オレンジゼット
- ・季節のフルーツ
- ・ポピーシードスコーン&プレーンスコーン

<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
- ・ロンネフェルト紅茶（イングリッシュブレックファースト、アールグレイ、カモミール、ジャスミン、ミント）
- ・フレーバーアイ스티ー（チェリー、グリーンアップル、ストロベリー、ピーチ、マンゴー）

※おかわり自由・チェンジ可（モクテルを除く）

※お問い合わせ：[アフタヌーンティーまとめ](#) | [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）

店内カウンター席（1～2 名様）

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。

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が楽しめるバー&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か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.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/>