

【東京ステーションホテルは110周年を迎えます！】 春から初夏の爽やかな季節を感じる ロビーラウンジ 春色アフタヌーンティー

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、ロビーラウンジにて大好評のトワイライトハイティーを、スタイリッシュなボックススタイルのままに、新たに昼間もご利用いただけるアフタヌーンティーへ変更し、4月1日（火）より提供いたします。スイーツ5種とセイボリー4種からなる新アフタヌーンティーは春から初夏にかけての明るく爽やかな季節を感じさせる、軽やかなラインナップ。まるで冬の街並みが彩りを取り戻すような、春色のスイーツをお楽しみいただけます。

ホテル1階にある好立地のロビーラウンジは、特に午後の時間帯はいつも賑わい、お並びいただくこともしばしば。待つことなくご利用いただける1日15名様限定のご予約プランで、優雅なティータイムをお過ごしください。



春色アフタヌーンティー イメージ

（左上から時計回りに）5種のスイーツ、まずは、桜カラーが愛らしい、ふんわり食感のいちごのロールケーキから。甘酸っぱいいちごをいちごクリームで包みこみ、フレッシュいちごをトッピングした、まるごといちごを楽しめる一品です。いちごガナッシュをサンドしたいちご風味のマカロンを添えて。香ばしく風味豊かなピスタチオのムースは、中にしのばせたラズベリーのジュレとホワイトチョコレートのムースが、味わいに奥行きをもたらします。宝石のように美しいメロンをのせているのはフロマージュとメロンのムース。ジョコンド（アーモンドのスポンジ）、メロンジュレ、フロマージュのムースをバランスよく重ねて。爽やかな果実の甘さにチーズのkokがアクセントとなっています。マンゴーソースにプリンとジュレを組み合わせたマンゴープリンとは、とろっと濃厚なマンゴー特有の甘美な風味が、まるで南国を感じさせる魅惑のスイーツに。そして、フランスの伝統菓子クラフティーは今回、甘酸っぱいサワーチェリーにタヒチ産バニラビーンズの香りをまろわせ焼きあげました。どれから食べるか迷うほどに、味も見た目もうっとりしてしまうほど、心惹かれるアイテムばかりです。

（右上から下へ）セイボリーは、なんと言ってもジューシーなローストビーフをたっぷり挟んだサンドウィッチが魅力的。香り高いハーブと小海老のマリネを添えたキッシュや、クレープとスモークサーモンを重ねたミルフィーユ仕立ては、彩りも華やかな、食欲をそそる一品です。パテ・ド・カンパーニュはスパイスがほどよく効いた味わいで、スイーツの合間の箸休めにもオススメ。厳選された食材と繊細に仕上げた品々をお楽しみいただけます。

【1日15名様限定】春色アフタヌーンティー

期間：2025年4月1日（火）～6月30日（月）

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：1日15名様限定 *前日12時までの要予約

価格：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

メニュー：

<セイボリー4種>

- ・ローストビーフサンドウィッチ
- ・プチキッシュ プロヴァンサル 小海老マリネ添え
- ・スモークサーモンとクレープのミルフィーユ仕立て
- ・パテ・ド・カンパーニュとコッパ コルニッション添え

<スイーツ5種>

- ・いちごのロールケーキ いちごマカロン
- ・ピスタチオのムース
- ・フロマージュとメロンのムース
- ・マンゴープリン
- ・サワーチェリーのクラフティー

<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、ロンネフェルト、バジリマン&バートンの紅茶やコーヒーなど14種類をお楽しみいただけます。

※ご予約・お問い合わせ：[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

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。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&トージ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。



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.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/>