

【東京ステーションホテルは 110 周年を迎えます！】

メロンが主役！瑞々しいメロンスイーツが織りなす、上質な午後のひととき
メロン 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今夏、人気のメロンスイーツを取り揃えた、涼感あふれるアフタヌーンティーをご用意いたします。

スイーツは旬を迎えるメロンを主役に。マスクメロン、アールスメロン、クインシーメロンなどその時に一番美味しいメロンを厳選し、ショートケーキやムース、タルトなど、バリエーション豊かにお楽しみいただけます。さらにスコーンにはフルーツジャムとクロテッドクリームを添え、英国の伝統を感じさせる味わいを。シャンパンジュレの涼やかな一口から始まり、夏の香りと味覚を存分にお楽しみいただけるラインナップで、上質なティータイムをお届けいたします。

おひとり様でもご予約可能なアフタヌーンティーで、心ほどこけるようなひとときを。この夏だけのメロン アフタヌーンティーをぜひご堪能ください。1 日限定 20 食につきお早めのご予約をおすすめいたします。



メロン アフタヌーンティー イメージ

（中央から時計回りに）4 種のメロンスイーツのなかでも、まずご紹介したいのは王道の〈ショートケーキ〉。2 段重ねのスポンジには、クリームと 2 種類のフレッシュメロンをたっぷりサンドしました。軽やかなクリームで、口あたりもあっさりとしています。〈ムース〉は、見た目もまるでミニメロンのような愛らしさ！中に成田ゆめ牧場のヨーグルトを使ったムースとメロンジュレを忍ばせて、しっとりとした食感と爽やかな酸味が広がるスイーツに仕上げました。暑さも吹き飛ばす冷たい〈シャンパンジュレ〉は、丸くくり抜いたメロン果実にブルーベリーを添えて涼やかに。〈タルト〉には、大ぶりにカットしたメロンを贅沢にトッピングし、果実本来の美味しさをそのままお楽しみいただけます。スコーンは、プレーンとブルーベリーの 2 種をご用意しました。メロンとの相性が良いブルーベリーをアクセントに加えることで、全体の味わいに心地よいバランスをもたらしています。

セイボリーでは、トリュフが香る〈小海老のマリネ〉や、〈南瓜の豆乳クリームムース〉にカモミールジュレを合わせた、夏にぴったりのヘルシーで涼しげな一品など、素材の風味を引き立てるシェフの繊細な技が光ります。なかでもおすすめは、一口サイズの〈サンドウィッチ〉。スモークサーモンに、ほくほくのポテト、ほどよい酸味のケッパーを合わせ、シャキシャキのオニオンサラダが爽やかなアクセントを添えています。別皿では黒毛和牛のハンバーグを贅沢に使用した、ふわとろ食感の〈オムライスボウル〉をご用意。思わず笑みがこぼれる美味しさです。食べごたえのある一皿で、ランチとしてもご満足いただけます。

【1日20名様限定】メロン アフタヌーンティー

期間：2025年7月1日（火）～8月31日（日）

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20名様限定 *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

メニュー：

<セイボリー4種>

・小海老マリネ トリュフとコーン風味

・南瓜の豆乳クリームムース カモミールジュレ

・スモークサーモン ポテト ケツパー

オニオンサラダ サンドウィッチ

・【別皿】黒毛和牛ハンバーグのふわとろオムライス

ボウル オーガニックトマトソース

<スイーツ4種+スコーン>

・メロンショートケーキ

・メロンムース

・メロン入りシャンパンジュレ

・メロンタルト

・スコーン（プレーン&ブルーベリー）

ジャム クロテッドクリーム

<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、ベジジュマン&パートンの紅茶、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](#) | [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。



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/>