

甘美な余韻に包まれる、午後のひととき ホワイトショコラが香るフルーツアフタヌーンティー

開業110周年を迎えた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ホワイトチョコレートの心地よい甘さに、いちごや柑橘のみずみずしい果実が纖細に重なり合うアフタヌーンティーを2月19日（木）よりご提供いたします。素材の持ち味を丁寧に引き出したスイーツは、目にも華やかで、冬から春へと移ろう季節にふさわしいセレクション。伝統的なフランス菓子から、ホテルならではの王道デザートまで、シェフの技と遊び心が詰まった内容でお届けします。セイボリーはトリュフの香りがアクセントのキッシュ、海老・帆立貝・いかなどのシーフードがたっぷりの旨み豊かなドリアなど、シェフの腕が光る充実のラインナップです。

いつも多くのお客様で賑わいを見せるロビーラウンジで、お席をご予約いただけるアフタヌーンティー。ゆったりとした優雅な時間をお過ごしください。ご自身へのご褒美や気分転換に、おひとりさまでのご利用もおすすめです。



ホワイトショコラが香るフルーツアフタヌーンティー イメージ

〈左のお皿から〉

スイーツのはじまりは、フランスの伝統菓子をアレンジしたいちごのフランから。いちごとタヒチ産バニラが香るしっとりとした生地に、軽やかなシャンティを重ね、いちごパウダーと削りたてのホワイトチョコレートをふんわりと散りばめた、シェフの自信作です。グラスの中でいちごが華やかに彩るのは、フレーズ・ショコラムース。ふんわりと軽やかいちごムースの奥に、濃厚なクリームショコラを忍ばせ、甘酸っぱいいいちごソースとフレッシュいちごを添えました。オレンジプラリネムースは、チョコレートサブレの上に爽やかなオレンジムースを重ね、ホワイトチョコレート風味のプラリネクランチを閉じ込めた一品。柑橘の清々しさとコクのある甘みが、心地よい余韻を残します。軽やかな食感が楽しい一口サイズの柑橘ミルフィーユは、サクサクのパイ生地にカスタードクリームとホワイトチョコレートのガナッシュをサンド。旬の柑橘の美味しさを引き立てます。締めくくりには、王道のカスタードプリン。シェフのこだわりで、固めの食感に仕上げています。ほろ苦いキャラメルとシャンティを添え、ホテル2階のバー＆カフェ カメリアで長年親しまれている味わいを、プレートサイズでご用意しました。そしてアフタヌーンティーの隠れた主役、スコーンはプレーンとブルーポピーシードの2種で。クロテッドクリームといちごジャム、さらにシェフからのサプライズとして添えられるホワイトチョコレートのコンディメントとともにお楽しみいただけます。

百余年の歴史ある東京駅丸の内駅舎に位置する東京ステーションホテル。非日常の世界に包まれながら、ホワイトチョコレートと果実が奏でる甘美なひとときをご堪能ください。

【ロビーラウンジからお知らせ】

店舗内一部改装に伴い、2026年1月15日（木）～2月18日（水）の期間、休業いたします。

ホワイトショコラが香るフルーツアフタヌーンティー

期間：2026年2月19日（木）～3月31日（火）

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食 *前日12時までの要予約

料金：月～木 7,900円 | 金～日・祝日 8,400円 *グラスシャンパニュ +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：

<セイボリー>

- ・ブチキッシュトリュフ風味
- ・ピンチョス2種（パテ・ド・カンパニュ&東京野菜ピクルス ジャンボンブランシュ&アナス）
- ・スマートサーモンとヴィーガンチーズクリームのクレープルーレカナッペ
- ・海の幸のクラムチャウダーソース ドリア

<スイーツ・スコーン>

- ・いちごのフラン
- ・フレーズ・ショコラムース
- ・オレンジプラリネムース
- ・柑橘ミルフィーユ
- ・カスタードプリン
- ・スコーン（プレーン&ブルーポピーシード）

<ドリンク>

- ・ウェルカムドリンク：ノンアルコールスパークリングワイン
- ・セレンディピティー、ロンネフェルト、ニュービー、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](#) | [公式予約サイト](#) | 03-5220-1260（ロビーラウンジ直通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ナル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工&トーザ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、お客様の心に寄り添い「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/>