

心を満たす、宝石のような赤色の春いちごが彩る 幸運のストロベリースイーツ

東京駅丸の内駅舎の中に位置す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、1Fのロビーラウンジにていちごの魅力を中心くまで満喫するスイーツ&ドリンクを4月1日（水）よりご提供いたします。まるで宝石のような赤色のスイーツは、食べるのが惜しいほど華やかなデコレーション。お好みや、シーンに合わせて、王道のミルフィーユや、優雅なアフタヌーンティー、爽やかなソーダなど、一度に並べて思わず写真を撮りたくなるセレクションです。自分へのご褒美にも、推しカラーが赤の方にもおすすめです。

東京駅から徒歩30歩にて非日常の世界へ。心が満たされる時間で、幸せなティータイムをロビーラウンジでお過ごしください。



スイーツ&ドリンクのご紹介（画像左上から）

いちごミルフィーユ

マダガスカル産バニラビーンズを使用したカスタードクリームに、宝石のようないちごと軽やかなシャンティを重ねた、ナポレオンミルフィーユ。〈お菓子の皇帝〉という意のとおり、ひと皿に輝きを閉じ込めた、華やかさを纏っています。旬のいちごを心ゆくまで楽しめる最後のチャンス！同じお皿に添えたいちごシャンティは、ルビーのように瑞々しいフレッシュいちごに合わせたり、ミルフィーユに添えたり、楽しみ方はさまざま。サクサクとしたパイ生地、なめらかなカスタードクリーム、そして主役の甘酸っぱいいちごが織りなす、珠玉のハーモニーをご堪能ください。

いちごのアフタヌーンティー

4月からのアフタヌーンティーは、ロビーラウンジで愛されるミントブルーのポットやカップ&ソーサーとお揃いのストライプ皿が新登場！3段のアフタヌーンティースタンドを彩ります。スイーツは、別皿の愛らしいミニいちごパフェをはじめ、相性ぴったりのいちごとピスタチオのダックワーズ、いちごサブレにいちごムースといちごシャンティを重ねた、香り高いいちごムース、いちご色のタルト生地に、クレームショコラとフレッシュいちごを添えたひと口サイズのいちごタルト。フランボワーズジュレといちごプリンを重ねたいちごのヴェリーヌ、さらに、いちごジャムを添えたスコーンまで、いちごの魅力を多彩なアレンジで楽しめるラインナップです。

いちごソーダ

アールグレイの香り高いアイスティーに、いちごの甘みとレモンの爽やかな酸味を重ね、ソーダで軽やかに仕上げた、華やかで後味すっきりの一いちごソーダです。

幸運のストロベリースイーツ

期間：2026年4月1日（水）～5月31日（日）

場所：東京ステーションホテル 1F ロビーラウンジ

▶いちごミルクフィーユ（数量限定） 単品 3,100円 | コーヒーまたは紅茶付き 4,900円 | いちごソーダ付き 5,100円

▶いちごソーダ 単品 2,300円

時間：11:00～20:00（19:30 L.O.）

※詳細・お問い合わせ：

[公式サイト](#) | 03-5220-1260（ロビーラウンジ直通10:00～18:00）

▶いちごアフタヌーンティー 月～木 7,900円 | 金土日祝 8,400円

時間：13:00～18:00までの入店 *2時間制（ドリンク30分前 L.O.）*1日20食 *前日12時までの要予約
メニュー：

<セイボリー>

生ハムといちご

蒸し鶏といちごのサラダ

卵サンド

スモークサーモンと胡瓜のマリネ アネット風味

<スイーツ>

【別皿】ミニいちごパフェ

いちごとピスタチオのダックワーズ

いちごムース

いちごタルト

スコーン（プレーン & いちごと桜スコーン）

いちごのヴェリーヌ

<ドリンク>

・ウェルカムドリンク：マルゼルブノンアルコールスパークリングワイン

・セレクトディピティー、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

※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。

※喫茶のご予約は承っておりません。

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パロピエ&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/>