

## 美しい季節を丸の内で謳歌する、優雅なマルノウチジカン 桜と抹茶のアフタヌーンティー

東京駅丸の内駅舎のなか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）ではバー&カフェ カメリアにて、春から初夏の季節を感じる「桜と抹茶のアフタヌーンティー」を4月1日（水）より提供いたします。やさしく華やぐ桜と香り高い西尾抹茶を主役に、ジャパニーズアフタヌーンティーへ昇華。和洋折衷で季節が移り行く彩りを表現しています。

好立地のホテルからは、アフタヌーンティーとあわせて丸の内の散策もおすすめ。赤レンガの駅舎をはじめとする歴史的建造物や、一年で最も美しく緑が映える皇居周辺、美術館やギャラリーなど、徒歩圏内で多彩な街の表情を楽しめます。東京ステーションホテルを拠点に、心躍る季節を丸の内で体験してみませんか？



アフタヌーンティーで使用する抹茶は、愛知県産の西尾抹茶。まろやかな旨みと上品な苦味、鮮やかな緑色が特長でスイーツとも調和し、素材の風味を引き立てます。抹茶のほか、桜やきな粉などの和素材を軸に、食感と香りの絶妙なハーモニーを楽しめるスイーツを揃えています。なかでもシェフの自信作は〈桜ときな粉のシュークリーム〉。シンプルながら、きな粉本来の香ばしさとコクをストレートに味わえる洋菓子で、きな粉を練り込んだシュー生地、きな粉のサブレを重ね、味わいの奥行きと食感に心地よいリズムをもたせた一品です。セイボリーは和のテイストを意識し、鮭の和風マリネや蒸し鶏といちごのサラダ、親しみのあるポテトサラダは大葉の香りを効かせてこだわりのアレンジ。人気の卵サンドと、スパイス香るキーマカリーのミニパングラタンも付き、心もお腹も満たされるアフタヌーンティーです。

### 桜と抹茶のアフタヌーンティー スイーツ紹介 〈手前のお皿から左から〉

#### 抹茶オペラ

抹茶ジェノワーズ、抹茶バタークリーム、抹茶ガナッシュを幾層にも重ね、抹茶ならではのほろ苦さと奥深い味わいを表現しました。

#### 桜ときな粉のシュークリーム

桜風味のガナッシュと、きな粉を使用したカスタードを、きな粉サブレをのせて焼きあげた香ばしいシュー生地です。

## 抹茶寒天いちご白玉

歯切れのよい食感の抹茶寒天と、もっちりとした白玉の食感を同時に楽しめる、和のデザート。

## 桜といちごのムース

サブレ生地の上に、桜のムースとジュレを重ね、いちごの甘酸っぱさと桜の香りが調和する一品。甘じょっぱい味わいのアクセントに、桜の花びらを模したチョコレートを添えています。

## 抹茶ロール

抹茶シフォンで抹茶ムース、あんこ、抹茶わらび餅を包み、トッピングにもあんこわらび餅を添えた一品。ふんわり、もちっとした食感のコントラストをお楽しみいただけます。

## 桜と抹茶のスコーン & プレーンスコーン

抹茶パウダーを練り込んだ生地のスコーンと、桜の塩漬けを添えたスコーンをご用意。抹茶クリームで、“追い抹茶”の楽しみ方も。

## マルノウチジカン 桜と抹茶のアフタヌーンティー

---

期間：2026年4月1日（水）～5月31日（日）

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

メニュー：

<スイーツ>

- ・抹茶オペラ
- ・桜ときな粉のシュークリーム
- ・抹茶寒天いちご白玉
- ・桜といちごのムース
- ・抹茶ロール
- ・桜と抹茶のスコーン & プレーンスコーン

・ウェルカムドリンク

一保堂の水出し煎茶をワイングラスで

・コーヒー

・アッサムティー

・紅茶（ロンネフェルト社のハーブティー等 5種類）

・カメリアオリジナルフレーバーアイ스티ー

・緑茶

※おかわり自由・チェンジ可（ウェルカムドリンクを除く）

<セイボリー>

- ・鮭の和風マリネ
- ・小海老とポテトのサラダ 大葉風味
- ・蒸し鶏といちごのサラダ
- ・卵サンド
- ・キーマカレーグラタン

<ドリンク>

※お問い合わせ：[アフタヌーンティーまとめページ](#) | [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。

## 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を楽しむバー&カフェとして、様々な用途にご利用いただいています。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、窓外の景色を眺められるパサージュエリアもごございます。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のお食事のほか、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/>