

心弾むアメリカンテイストのマルノウチジカン チーズ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）のバー&カフェ カメリアにて、チーズの奥深い魅力をアメリカンスタイルで味わう「チーズアフタヌーンティー」を6月1日（月）より提供いたします。クリームチーズやマスカルポーネ、ゴルゴンゾーラなど、9種類のチーズを主役に、すべてのメニューにチーズを使用した、アメリカンテイストのスイーツとセイボリーをご用意いたします。〈ニューヨークチーズケーキ〉や〈アメリカンチェリーパイ〉、〈ポップコーンシュリンプ〉や〈マッケンチーズグラタン〉など、まるでアメリカハプチ旅行！？したかのような気分に。クラシックホテルの歴史ある建物のなかで、チーズとアメリカンテイストが織りなす、新たなアフタヌーンティー体験をお届けいたします。

カメリアのアフタヌーンティーはおひとりさまでもご利用可能です。アフタヌーンティーとあわせて周辺の歴史的建造物や緑が映える皇居周辺、美術館やギャラリーなど、丸の内散策もおおすすめです。



チーズアフタヌーンティー イメージ

注目は、低温でじっくりと湯煎焼きにすることで、しっとりなめらかな食感に仕上げた〈ニューヨークチーズケーキ〉。クリームチーズとサワークリームをブレンドしたオリジナルレシピに、彩り豊かなフルーツをあしらいました。そのほか、アメリカンチェリーの濃厚なペーストにフロマージュブランとカスタードクリームを重ね、フレッシュチェリーを贅沢にトッピングした〈アメリカンチェリーパイ〉や、青りんごの爽やかな酸味とパルメザンチーズのサブレが調和する〈グリーンアップルムース〉など、見た目にも愛らしいラインナップが並びます。さらに、ムースショコラとコーヒージュレ、マスカルポーネクリームが層をなす美しいグラスデザート〈ヴェリーヌ カフェ〉や、ゴルゴンゾーラのコクを効かせた大人の味わいの〈チョコレートカップケーキ〉など、チーズの新たな魅力を引き出した一品一品をご堪能いただけます。〈チーズスコーン〉には香ばしいグラナパダーノを練り込み、クロテッドクリームや能登産ブルーベリーのコンフィチュールとともにご提供、甘さとしょっぱさの対比もお楽しみください。

セイボリーには、パルメザンチーズを散りばめ風味豊かに仕上げた、アメリカ発祥の〈ポップコーンシュリンプ〉、国産黒毛和牛のパテにスモークチーズをサンドした〈ミニハンバーガー〉をご用意。アメリカの家庭料理として親しまれてきたソウルフード〈マッケンチーズ（マカロニ&チェダーチーズ）をグラタン風〉で。濃厚なチーズのコクとともに、どこか懐かしさを感じる味わいです。生ハムとモッツアレラチーズを巻いた〈ロルティーニ〉は、軽やかな味わいでお口直しにも最適です。

チーズ尽くしのアフタヌーンティーで、チーズの新たな魅力に出会う、至福のティータイムをお楽しみください。

マルノウチジカン チーズアフタヌーンティー

期間：2026年6月1日（月）～7月31日（金）

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.）

料金：8,500円

店舗：バー&カフェ カメリア

メニュー：

<スイーツ>

- 🏠 NY チーズケーキ ×クリームチーズ
- 🏠 アメリカンチェリーパイ ×フロマー・ジュブラン
- 🏠 グリーンアップルムース ×パルメザンチーズ
- 🏠 ヴェリーヌカフェ ×マスカルポーネ
- 🏠 チョコレートカップケーキ ×ゴルゴンゾーラ
- 🏠 スコーン & チーズスコーン ×グラナパダーノ

<セイボリー>

- 🏠 ポップコーンシュリンプ チーズ風味 ×パルメザンチーズ
- 🏠 BBQ ソースのミニハンバーガー ×スモークチーズ
- 🏠 マッペンチーズグラタン ×チェダーチーズ
- 🏠 ロルティーニ&サラミ ×モッツアレラチーズ

<ドリンク>

- ・ウェルカムドリンク
- CHEERS!（オリジナルモクテル）
- ・スペシャルブレンドティー〈FIVE O'CLOCK TEA〉を含むセレンディピティーの紅茶 6種類（アッサム/ダージリン/アールグレイ/レモンドロップ/シャンハイローズ）
- ・フレーバーアイ스티ー（チェリー/グリーンアップル/ストロベリー/ピーチ/マンゴー）

※おかわり自由・チェンジ可（ウェルカムドリンクを除く）

セレンディピティー×東京ステーションホテル スペシャルブレンドティー
〈FIVE O'CLOCK TEA〉
薫香をもつアップサンズ・チョンをベースにカラフルなフルーツなどをブレンドしたシトラス系のフレーバーティー

※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/>