

心躍るイエローカラーが誘う、優雅なティータイム 南国の恵み マンゴースイーツ

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）1F の、ロビーラウンジでは、旬のフルーツを取り入れた、アイデアあふれるスイーツ&ドリンクを提供しています。6 月からは初夏の陽光をたっぷり浴びた『果物の女王』、マンゴーが主役！マンゴーを味わい尽くすアフタヌーンティーやパフェ、ドリンクを期間限定でご用意いたします。どれから食べるか迷うほど、テーブルを鮮やかに彩るイエローカラーの、愛らしいスイーツ。推しカラーが黄色の方にもおすすめの、華やかなティータイムをお楽しみください。

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。アフタヌーンティーは限定数量のためご予約はお早めに。



マンゴーアフタヌーンティー

とろけるような甘みと芳醇な香りが魅力のマンゴーを主役に、多彩なスイーツをご用意しました。ひと皿ごとにフルーツやハーブを組み合わせ、マンゴーの美味しさを最大限に引き立てています。

マンゴーペーストを練り込んだふんわりとしたスポンジに、シャンティ、フレッシュマンゴーとキウイを合わせた〈ロールケーキ〉、ヨーグルトムースやパッション&マンゴーソースの爽やかな酸味がアクセントの、なめらかな〈マンゴープリン〉、フレッシュマンゴーにブルーベリーを添え、果実本来の味わいをご堪能いただける〈タルト〉、マンゴームースの中にマンゴークーリとミントジュレを重ねた軽やかな〈ムース〉、ドライマンゴーの食感が楽しい〈スコーン〉は、自家製オレンジジャムとともに奥行きのある味わいに仕上げられています。さらに、爽やかなシャンパーニュジュレを含む 5 層仕立ての、見た目にも美しい〈ミニパフェ〉もご用意。甘みと酸味のコントラストが楽しめるラインナップです。

マンゴー&パッションフルーツのパルフェ

宮崎県産マンゴーと東京都八王子市産パッションフルーツを贅沢に使用したパルフェ。フレッシュマンゴーのとろける甘みと、パッションフルーツの爽やかな酸味が美しく重なり合います。マンゴーアイスとパッションフルーツソルベ、ジュレを重ねた、軽やかでさっぱりとした冷たいパルフェは、これからの季節にぴったりの逸品です。

マンゴー&パッションフルーツのラッシー

オリジナルレシピで作ったハチミツの優しい甘さが広がるラッシー。そのままでも美味しくお召し上がりいただけますが、グラスの底に忍ばせた八王子市産パッションフルーツのジュレと混ぜることで、味わいの変化もお楽しみいただけます。マンゴーの果実も入ったデザート感覚のドリンクです。

南国の恵み マンゴースイーツ

期間：2026年6月1日（月）～7月31日（金）

場所：東京ステーションホテル 1F ロビーラウンジ

▶マンゴーアフタヌーンティー

料金：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>

- ・和牛ボロネーズのミニパングラタン
- ・スモークサーモンルーレ
- ・小海老とブロッコリーのマリネ
- ・卵デニッシュサンドウィッチ

<スイーツ>

- ・マンゴーロール
- ・マンゴープリン
- ・マンゴームース
- ・マンゴータルト
- ・スコーン（プレーン&マンゴー）マンゴークリームと自家製オレンジジャムを添えて
- ・マンゴーミニパフェ



<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

※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）

▶マンゴー&パッションフルーツのパルフェ（数量限定）

料金：単品 3,700円 | コーヒーまたは紅茶付き 5,500円 | マンゴー&パッションフルーツのラッシー付き 5,700円

時間：11:00～20:00（19:30 L.O.）

▶マンゴー&パッションフルーツのラッシー

料金：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）

※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。

※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ンスイーツを提供しています。人気のアフタヌーンティーをはじめ、ブレイ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&トローツ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。2026年4月からはテイクアウト・ホールケーキの販売も開始しております。



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.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/>