

グラスに煌めくスパークリングとビストロ料理 カメリア シャンパンアフタヌーンティー

東京駅より徒歩 30 歩の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、2 階 バー＆カフェ カメリアにてシャンパーニュのフリーフローとともに楽しむ「シャンパン アフタヌーンティー」を 8 月 1 日（土）よりご提供いたします。通常スイーツが主役のアフタヌーンティーを、カメリアでは趣向を変えお酒との相性を追求したセイボリーを中心にご用意。甘いものよりも塩味や旨味を好む方におすすめの、大人のためのアフタヌーンティーです。グラスを満たすシャンパーニュとともに、フランスの郷土料理やビストロの定番料理を東京ステーションホテルならではのスタイルでアレンジ。昼下がりを優雅に彩る、上質なひとときをお届けします。



シャンパーニュと楽しむ、個性豊かなセイボリー

一口サイズが愛らしい、野菜たっぷりの〈キッシュロレーヌ〉、紫玉ねぎやベーコン、クリームチーズをのせ、アルザス地方の名物料理・タルトフランベ風にアレンジした〈タルティーヌ〉、ポップコーンシュリンプのような軽やかな食感が楽しめる〈小海老のフリット〉、外はサクッと、噛めばチーズがとろけ出す〈ブーレット フロマージュ〉など、シャンパーニュとのマリアージュを追求したセイボリーをご用意しました。さらに 2 種のドイツソーセージに酢キャベツとディジョンマスタードを添えた〈グリルソーセージ&シュクルート マスタードソース〉、ラタトゥイユにイカのソテーを合わせ、イカ墨やアンチョビの旨みをアクセントに効かせた〈ラタトゥイユ&カラマールソテ バジルソース風味〉、パンペルデュにビーフシチューを贅沢に重ね、パルミジャーノ・レッジャーノを散らした〈パンペルデュ&ブフブルギニョン〉など、まるでフランスのビストロを訪れたかのような満足感あふれる個性豊かなラインナップが並びます。

フランス伝統菓子を中心としたスイーツ

スイーツには、外は香ばしく中をもっちり焼きあげた〈カヌレ〉、シャンパーニュと合わせたい〈フルーツサラダ プロヴァンサル&ジュレ〉は季節のフルーツをミント風味で和えシャンパーニュジュレを添えました。渋皮栗とカスタードクリーム豊かな味わいが楽しめる〈ガトーバスク〉、ダークチェリーとサワーチェリーの 2 種のチェリーを堪能できる〈クラフティ〉もラインナップ。セイボリーの合間や食後の締め心地よい余韻をもたらします。

シャンパーニュの繊細な泡とともに味わう、大人のためのアフタヌーンティーで優雅な午後のひとときをお過ごしください。10 種類もの紅茶を堪能できるティーフリーフローのプランもございます。

グラスに煌めくスパークリングとビストロ料理 カメリア シャンパンアフタヌーンティー

期間：2026 年 8 月 1 日（土）～10 月 31 日（土）

時間：平日 11:30～14:00 | 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：シャンパーニュフリーフロー付き 12,000 円 | ティーフリーフロー&乾杯グラスシャンパーニュ付き 8,500 円

店舗：バー & カフェ カメリア

メニュー：

〈セイボリー〉

- ・キッシュロレーヌ ピンチョス
- ・タルトフランベ風 タルティーヌ
- ・小海老のフリット
- ・ブーレット フロマーージュ
- ・グリルソーセージ & シュークルート マスタードソース
- ・ラタトゥイユ & カラマールソテ バジル風味
- ・パンパルデュ & ブフブルギニオン

〈スイーツ〉

- ・カヌレ
- ・フルーツサラダ プロヴァンサル & ジュレ
- ・ガトーバスク
- ・クラファイ

〈ドリンクセレクション〉

*おかわり自由・チェンジ可

紅茶各種（イングリッシュブレックファースト/アールグレイ/カモミール/ジャスミン/ミント）、フレーバーアイスティー（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）、コーヒー

※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。

※表示料金は税金・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/>