

東京駅から、世界を巡る紅茶の旅 アトリウム 旅するアフタヌーンティー

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、ゲストラウンジ アトリウムにて、ロンドン発のラグジュアリー紅茶ブランド〈NEWBY（ニュービー）〉とコラボレーションした「旅するアフタヌーンティー」を全 13 日限定で開催いたします。

初秋を彩る 9 月・10 月の舞台は南アジア。インドやネパールに着想を得たスパイスやハーブの豊かな風味に加え、文化や交易を通じて多彩な食文化が育まれてきた地域をイメージしたセイボリーをご用意しました。〈NEWBY〉が厳選した香り高い紅茶とのペアリングとともに、東京駅にしながら異国を旅するようなひとときをお楽しみいただけます。



アトリウム 旅するアフタヌーンティー イメージ

ティーセレクションは、〈NEWBY〉から厳選した 6 種類をご用意。なかでも、〈NEWBY〉と共同制作したオリジナルティー「Silk & Steam（シルク＆スチーム）」は、独特のスモーキーな香りが魅力のラブサンスーチョンをベースに薔薇の華やかな香りを重ねた、気品あふれる優雅な味わいです。おすすめは、「スモークサーモンと胡瓜のサンドウィッチ」とのペアリング。ラブサンスーチョンの燻香がスモークサーモンの風味と美しく調和し、ローズの華やかな香りが後味を上品にまとめます。「赤海老のソテ クミン風味」にはウバがおすすめ。キレのある渋みと爽やかな香りが海老の甘みを引き立て、クミンのスパイスと心地よい余韻を奏でます。「ココナッツのヴェリーヌ」にはブラクトロピカルを。パパイアやココナッツのエキゾチックな香りが重なり合い、インド洋を旅するようなトロピカルなマリージュをお楽しみいただけます。

この旅は、まだ続きます。

次回 11 月・12 月は、香り豊かなスパイスやナッツ、ローズが彩る中東へ。さらに 2027 年 1 月・2 月は、〈NEWBY〉の本拠地であり、アフタヌーンティー文化が育まれたイギリスへと旅を進めます。

東京駅から始まる、世界を巡る紅茶の旅。季節ごとに移り変わる食と紅茶の物語を、100 年以上にわたり駅舎とともに歩み、旅人を迎え、送り出してきた東京ステーションホテルで心ゆくまでお楽しみください。



駅舎の中央に位置しているアトリウムは、天井高 9m の開放的な空間。天窓からは優しい光が降り注ぎます。通常はご宿泊のお客様専用のラウンジとして朝食ブッフェを提供している、隠れ家のような特別な場所です。創建当時の赤レンガを眺めながら、とっておきのティータイムをご堪能ください。

アトリウム 旅するアフタヌーンティー

期間：2026 年 9 月 4 日（金）、5 日（土）、6 日（日）、21 日（月）、22 日（火）、26 日（土）、27 日（日）、28 日（月）、10 月 4 日（日）、16 日（金）、18 日（日）、25 日（日）、26 日（月）の計 13 回開催

時間：13:00 または 13:30 の入店 *2 時間制（ドリンク 30 分前 L.O.）、事前予約制 *各日 30 名様まで

場所：ゲストラウンジ アトリウム

料金：おひとり様 11,000 円 | オンライン事前決済優待 10,000 円

*JR ホテルメンバーズ会員様優待 10,000 円 & 2.5 時間制

メニュー：

セイボリー4 種

- ・野菜だけのスパイシーキーマカレー詰めパン ヴィーガンチーズ焼き
- ・パイナップルと大根のジンジャー風味マリネ
- ・赤海老のソテ クミン風味
- ・スモークサーモンと胡瓜のサンドウィッチ

スイーツ 6 種

- ・マンゴームース
- ・ココナッツのヴェリーヌ
- ・チャイナティーのプリン
- ・紅茶フィナンシェ
- ・オレンジタルト
- ・スコーン（プレーン & ココナッツ）

ドリンク 12 種 *おかわり、種類変更自由（ウェルカムティーを除く）

- ・ウェルカムティーソーダ（ダーズリンスパークリングティー）*NEWBY のダーズリン使用
- ・〈NEWBY〉6 種類 *下記参照
- ・紅茶 4 種類（オリジナルティー、アッサム、マンゴーマグナス、モルゲンタウ）
- ・コーヒー、カフェラテ

〈NEWBY〉ラインナップ紹介

シルク & スチーム

「旅するアフタヌーンティー」のために NEWBY と東京ステーションホテルが共同制作したオリジナルティー「Silk & Steam」。アッサムと松の木で燻製したラブサンスーチョンをベースに、ローズの華やかな香りとスモーキーで奥行きのある味わい

ウバ

スリランカ高地で育まれた世界三大銘茶の一つ。澄んだ赤褐色の水色と、シトラスや花を思わせる爽快な香り（ウバフレーバー）でキレのある力強い渋み

ダーズリン

インド・ヒマラヤ山麓の茶園でクオリティーシーズンに手摘みされた茶葉を使用。なめらかな味わいとマスカテルフレーバーと呼ばれる繊細な果実の香り

マサラチャイ

スパイスに負けないアッサムをベースにカルダモン、シナモン、ブラックペッパー、クローブ、ジンジャー、アニスを加えたフレーバーティー

ブラクトロピカル

パパイヤやココナッツの風味がきいたエキゾチックな香りのフレーバーティー

ペパーミント

インド産の厳選されたホールリーフ（茶葉）を贅沢に使用したカフェインレスのハーブティー。芳醇なメントールの爽快な香りとすっきりとした味わい

「旅するアフタヌーンティー」をご利用の方限定
アトリウムにてシルク&スチームをご購入いただけます。
ご自宅でも旅の余韻をお楽しみください。

Slik&Steam 25g 3,990 円（税金込み）



※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](#) | [JR ホテルメンバーズ会員様限定](#)
| 03-5220-0514（直通 10:00～15:00）

※画像はイメージです。

※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。

JR ホテルメンバーズとは：ホテルご利用でポイントが貯まるほか、ご宿泊料金の割引やお手持ちの交通系 IC カードやスマートフォンが会員証になるなど、対象のホテルやレストランを、より便利に、よりおトクにご利用いただけます。JR ホテルメンバーズの入会金・年会費は無料です。 [JR ホテルメンバーズに入会する](#)

ゲストラウンジ アトリウム Guest Lounge The Atrium

2012 年のホテル再開業時に新設されたゲストラウンジ。館内全面改装にと
もない、それまで未使用だった駅舎の屋根裏空間を活用し、400 m²を超え
る開放的な空間が誕生しました。朝食を提供する場であることから、東側か
ら朝の光を取り込むため、文化庁の特別な許可を得て、線路側の屋根一
面をガラス張りに設計。床下空調を採用することで天井高を最大限に活か
し、最大 9m の天窓から自然光が降り注ぐ空間となっています。また、100
年前の赤レンガ壁の一部をあえてそのまま見せるデザインとすることで、建物
の歴史を感じられる趣ある雰囲気演出しています。通常は宿泊ゲスト専
用の朝食会場として、また季節限定のランチやアフタヌーンティーもご提供しています。



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 Instagram：<https://www.instagram.com/tokystationhotel/>