

至極の口どけ 濃厚マロンが織りなすオートムスイーツ 「マロンと洋梨のアフタヌーンティー」「モンブラン」「マロンほうじ茶ラテ」

東京ステーションホテル（東京都千代田区丸の内 1-9-1）内 1F のロビーラウンジでは、四季折々のフルーツを取り入れ、シェフの感性が光る季節限定のスイーツを展開しています。2026 年 10 月 1 日（木）から 12 月 18 日（金）までは秋の味覚マロンを贅沢に楽しむスイーツ&ドリンクを期間限定でご用意いたします。

〈マロンと洋梨のアフタヌーンティー〉は、濃厚な味わいのマロンと、みずみずしく爽やかな酸味の洋梨を 6 種類のスイーツに。それぞれの素材の個性を生かしながら、ショートケーキやオペラ、パイ、クレームブリュレなど、伝統的な技法を取り入れてご用意します。セイボリーは、きのこや野菜のキッシュをはじめ、鴨生ハムやコッパ、コンテチーズなどを用いた秋らしい 4 種類をラインナップ。まるでフレンチコースの幕開けのようなひと皿から、スイーツへと続く秋の優雅なティータイムをお楽しみいただけます。さらに同時期には、マロンの魅力たっぷりの〈モンブラン〉と〈マロンほうじ茶ラテ〉も登場。東京駅丸の内駅舎の歴史ある空間で、深まりゆく秋とともに、季節限定の味わいをお楽しみください。



マロンと洋梨のアフタヌーンティー イメージ

*11 月の開業月のみモーヴピンクのテーブルウェアでご提供

■マロンと洋梨、それぞれの個性を引き出したスイーツ&秋を彩るセイボリー

スイーツ 6 品のなかでマロンの味わいを最も堪能できるのが〈マロンショートケーキ〉。国産和栗をトップに飾り、シャンティ、和栗、ジェノワーズ、マロンクリームが調和する軽やかな一品。ショートケーキには珍しいグラススタイルで。マロングラサージュ、マロンバタークリーム、マロンビスキュイ、チョコレートガナッシュのレイヤードが美しい〈オペラ マロン〉は、濃厚で奥行きのある味わいに。マロングラサージュ、シャンティ、マロンプリン、パニラ風味のソフトクリームを重ねた〈ミニマロンパフェ〉は、グラスの中で栗のさまざまな味わいと食感をお楽しみいただけます。〈洋梨パイ〉は、パイ生地アーモンドクリームと国産洋梨を合わせ香ばしく焼きあげて。サクッとしたパイ生地の食感に、アーモンドクリームのコクと洋梨のみずみずしさが口いっぱいに広がります。〈洋梨のクレームブリュレ〉はなめらかなクレームブリュレの中に国産洋梨の果肉を忍ばせ、クリーミーな口当たりの中に洋梨の爽やかな食感をアクセントに。〈スコーン〉は、香り豊かないちじくを取り入れ秋らしい味わいを添えています。セイボリーには、シャンパーニュやワインとのペアリングにもおすすめの 4 品をラインナップ。秋の味覚を取り入れた〈きのこ野菜のキッシュ〉や素材の塩味や旨味と果実の甘酸っぱさが程よいバランスの〈フランス産コッパと鴨生ハム ドライいちじくとシャインマスカット添え〉など、一皿一皿の味わいをゆっくりと楽しみながら、午後のひとときを優雅に過ごせるアフタヌーンティーです。



■甘くてほろ苦い、大人のスイーツ

〈モンブラン〉はキャラメルムースの中にフランス産マロングラッセを丸ごと一個忍ばせ、濃厚なマロンの味わいとキャラメルのほろ苦さを重ねました。仕上げに国産和栗とフランス産栗をミックスしたペーストをたっぷり搾って完成。プレートには国産和栗とフランス産栗をそれぞれ1個半ずつ使用し、バニラアイスを添えています。栗そのものの味わいと、なめらかなマロンクリーム、ひんやりとしたバニラアイスが織りなす、秋ならではのデザートをお楽しみいただけます。



■心も身体も温まるマロンドリンク

〈マロンほうじ茶ラテ〉は、秋の深まりとともに恋しくなる温かな一杯。ほうじ茶の香ばしい焙煎香をマロンの濃厚な甘みに重ねました。ほうじ茶、マロンペースト、牛乳にたっぷりのマロンホイップを重ね、仕上げにほうじ茶パウダーを。口に含んだときのマロンの豊かな甘みと、鼻に抜けるほうじ茶の香ばしさをお楽しみいただけます。

至極の口どけ 濃厚マロンが織りなすオートムスイーツ

期間：2026年10月1日（木）～12月18日（金）

場所：東京ステーションホテル 1F ロビーラウンジ

▶マロンと洋梨の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

- ・きのこ野菜のキッシュ
- ・鶏ささみとごぼうサラダ
- ・フランス産コッパと鴨生ハム ドライいちじくと
シャインマスカット添え
- ・コンチーゼの焼きたてバゲット ロースト生ハム添え

スイーツ

- ・マロンショートケーキ
- ・オペラ マロン
- ・ミニマロンパフェ
- ・洋梨パイ
- ・洋梨のクレームブリュレ
- ・スコーン プレーン & いちじく

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
- ・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）

▶モンブラン（数量限定）

料金：単品 3,300 円 | コーヒーまたは紅茶付き 5,100 円 | マロンほうじ茶ラテ付き 5,300 円

時間：11:00～20:00（19:30 L.O.）

▶マロンほうじ茶ラテ

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）

※ご予約は承っておりません。

※表示料金は税金・サービス料込みです。

※画像はイメージです。

※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。

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、ブレッ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ビエ&トーゾ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年にはヨーロピアン・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/>