

## 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・中東編

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、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、世界各地の食文化を旅するように楽しむ「旅するアフタヌーンティー」を年間を通して展開しています。

11 月・12 月の旅先は、中東。アラブやペルシャの料理・文化に着想を得た、異国情緒あふれるアフタヌーンティーをご用意いたします。香辛料やナッツ、果実などを取り入れ、中東で親しまれている料理をアレンジしたセイボリーや、ピスタチオ、柑橘、ラズベリーなどの素材を生かしたスイーツが、ひとときの“旅”へと誘います。



アトリウム 旅するアフタヌーンティー イメージ

華やかな香りや多彩な食材を通して、普段とは少し異なる味わいとの出会いを、お楽しみいただけるアフタヌーンティー。〈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存分にご堪能ください。

ティーセレクションは、〈NEWBY〉から厳選した 6 種類をご用意しています。「ベルシャンローズ」は「ラズベリーのヴェリーヌ」をあわせて。ローズの繊細な香りとラズベリーの甘酸っぱさが調和し、華やかな組み合わせに。「ロイヤルカフワ」には「鶏のスパイス風味焼」を。カルダモンやシナモンの香りが料理のスパイスと呼応し、グリーンティーの軽やかさで後味もすっきりします。〈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。おすすめは「ピスタチオとショコラのムース」とのペアリング。ローズの香りがピスタチオの風味と相性抜群！ラブサンスーチョンのスモーキーな余韻がショコラのコクを引き締めます。

この旅は、残すところあと一回。最後の旅、2027 年 1 月・2 月は、いよいよ〈NEWBY〉の本拠地であり、アフタヌーンティー文化が育まれた、本場イギリスへ！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。天窗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・中東編

期間：2026 年 11 月 1 日（日）、2 日（月）、3 日（火・祝）、8 日（日）、9 日（月）、10 日（火）、23 日（月・祝）、12 月 7 日（月）、8 日（火）、11 日（金）、12 日（土）、14 日（月）、15 日（火）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（13:00 入店のみ）

メニュー：

### セイボリー4 種

- ・タブレサラダ
- ・ひよこ豆の煮込みココットグラタン
- ・鶏のスパイス風味焼
- ・チーズクロケット

### スイーツ 6 種

- ・ピスタチオとショコラのムース
- ・ラズベリーのヴェリーヌ
- ・アップルパイ
- ・ピスタチオのシュークリーム
- ・柑橘フルーツとブルーキュラソージュレ
- ・スコーン（プレーン & アーモンド）

### 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）

- ・オリジナルウェルカムティー \*NEWBY の茶葉使用
- ・〈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

### ロイヤルカフワ

カルダモンとシナモンのほのかな甘みとスパイシーな香りが調和したグリーンティー。グリーンティーならではの穏やかな飲み口に、後味にはスパイスの心地よい余韻が続く温かみのある味わいは、ゆったりと過ごすときに

### アラビアンナイト

温かみのある蜂蜜色が印象的な、素朴でユニークなブラックティー。ジンジャー、シナモン、リコリス、そしてバニラを絶妙なバランスでブレンドし、甘みと渋みが調和

## バニラクラシック

芳醇な紅茶に、なめらかなバニラの甘い香りとほのかなスパイスを重ねたブレンド。バニラのやさしい甘みと紅茶の豊かなコクが調和する、NEWBY を代表するクラシックティー

## ペルシャンローズ

バラのつぼみだけで作られた、ユニークで華やかなお茶。繊細で優雅な香りが漂う、絶妙なバランスのブレンド

## 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。

Silk&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](#) | [JRHM 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 m<sup>2</sup>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 の天窗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/>