

Share the Joy of Christmas 2026

東京ステーションホテルがお届けする、心ときめくクリスマス



丸の内の街並みも、煌めきに包まれるフェスティブシーズン。東京ステーションホテル（東京都千代田区丸の内 1-9-1）では、ブッシュ・ド・ノエルのデザートがクリスマスを華やかに彩るディナーやアフタヌーンティー、森林保全活動につながるオリジナルチャリティーオーナメントやノベルティなどクリスマスだけの心ときめくラインナップをご用意。ご自宅で楽しめるクリスマスケーキやパーティーセットを取り揃え、ホテルで過ごす特別なひとときにも、ご家族や大切な方と囲むクリスマスの食卓にも、心温まる季節のひとときをお届けします。

東京ステーションホテルの[クリスマスまとめページ](#)

P2 3つの場所で出会う、3つのブッシュ・ド・ノエル（ディナー&アフタヌーンティー）

P4 クリスマスディナー

P5 クリスマスケーキ

P6 from TOKYO for the FOREST

3つの場所で出会う、3つのブッシュ・ド・ノエル

気取らない大人の時間を過ごす夜。吹き抜けの空間で憩う午後。エレガントな空間で語らうティータイム。それぞれの場所で、それぞれのクリスマスを。今年の冬は、どのブッシュ・ド・ノエルとともに特別なひとときを過ごしますか？



「カメリア」



「アトリウム」



ロビーラウンジ

〈カメリア〉 トウインクルクリスマスディナー

クリスマス限定全6品のフルコース。石川県より直送の真河豚（まふぐ）を炙ってからスモークし、ドライトマトと柑橘のヴィネグレットで爽やかに。熱々のココットで焼きあげた、ニョッキ入りのチーズグラタンが冬の食卓を温めます。赤海老と蝦夷鮑はハーブ香るプロヴァンス風に、メインはいわて牛サーロインステーキを。熟成醤油とガーリックを合わせたオリジナルソースと、カリカリのガーリックを添えたピラフとともに味わう、充実のクリスマスディナーです。ディナーの締めくくりは、ブッシュ・ド・ノエル。ココアと刻みアーモンドを合わせた生地に、なめらかなキャラメルムースとガナッシュを重ね、濃厚な味わいに。ガナッシュで全体を包み、3種のナッツをアクセントにあしらった切り株スタイルでご提供します。



「パー&カフェ カメリア」 トウインクルクリスマス イメージ

期間：2026年12月19日（土）～25日（金）

時間：17:00～19:00 までの入店 2時間制 *12/24&25 17:30 または 20:00 *ランチタイムも提供可

料金：グラスシャンパーニュ付き 18,000 円（税金・サービス料込み）*15,000 円のコースもございます

店舗：パー&カフェ カメリア 東京ステーションホテル 2F

メニュー：

- ・アミューズ
- ・石川県輪島より直送 真河豚の炙りスモーク風味マリネ ドライトマトと柑橘風味のヴィネグレット
- ・熱々チーズクリームグラタン〈七面鳥、シャルキュトリー、きのこ、ニョッキ〉
- ・赤海老と蝦夷鮑のソテ プロヴァンス風
- ・いわて牛サーロインステーキ ビーフガーリックピラフ添え
- ・ブッシュ・ド・ノエル
- ・コーヒーまたは紅茶

ご予約・お問い合わせ：[カメリア](#) | [公式予約サイト](#) | 03-5220-1951（カメリア直通）

〈アトリウム〉 ペントハウス クリスマスアフタヌーンティー

クリスマス期間の2日間限定でご用意する、スペシャルアフタヌーンティー。クリスマスの定番である七面鳥や冬のきのこなどをパイで包んだ一品をはじめ、欧州産ラングスティーヌのマリネやキャヴィア、4種のチーズと野菜を合わせたピンチョスなど、季節感豊かなセイボリーをお愉しみいただけます。メインには、肉の旨みを存分に味わえる、食べ応えのあるサンドウィッチをご用意。デザートには、アールグレイの香り豊かな生地でフレッシュオレンジと紅茶シャンティを包んだブッシュ・ド・ノエルを。表面にはパウダーシュガーをまとい、雪が降り積もったようなホワイトスノーの装いに仕上げました。アールグレイの上品な香りにオレンジの爽やかな酸味が重なり、しっとりふんわりとした食感とともに、軽やかな味わいをお愉しみいただけます。切り株を思わせるクラシックな佇まいで、クリスマスのひとときを彩ります。



「アトリウム」 クリスマスアフタヌーンティー イメージ

期間：2026年12月19日（土）～20日（日）

時間：13:00 または 13:30 の入店

料金：11,000 円（税金・サービス料込み）

店舗：アトリウム 東京ステーションホテル 4F

メニュー：

- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| 〈セイボリー〉 | ・キッシュロレーヌピンチョス |
| ・七面鳥、きのこ シャルキュトリー入りアリユメットパイ | ・黒毛和牛ローストビーフサンドウィッチ |
| ・ラングスティーヌマリネ キャヴィア添え ライム風味 | |
| ・生ハム&メロン | |

〈スイーツ〉

- ・プッシュ・ド・ノエル
- ・ラズベリーカップケーキ ピスタチオクリーム

〈ドリンク〉

- ・クリスマススペシャルウェルカムドリンク
- ・NEWBY を含む紅茶 & コーヒーほか

- ・いちごのムース

- ・いちご、ピスタチオ、ホワイトチョコレートのヴェリーヌ
- ・スコーン〈プレーン、いちご〉

ご予約・お問い合わせ： [アトリウム](#) | [公式予約サイト](#) | 03-5220-0514（アトリウム直通）

〈ロビーラウンジ〉 クリスマスアフタヌーンティー タイムレスエレガンス

セイボリーは、ケーキのように美しく 2 層に重ねた蟹と卵のサラダをはじめ、海老とブロッコリーのディップ、生ハムといちご、スモークサーモンのポテトサラダなど、シャンパーニュをあわせたいメニューを取り揃えました。黒毛和牛の薄切りステーキを挟んだハンバーガーは、ジューシーで贅沢な味わい。ロビーラウンジのプッシュ・ド・ノエルは、フィアンティーヌショコラにミルクチョコレートムースとカカオ 63% のビターチョコレートムースを重ね、艶やかなチョコレートで包みました。両端には板チョコを添え、シルバーの星を煌めかせたクリスマスにふさわしい華やかなデザート。4 種のいちごスイーツも見逃せないラインナップです。



クリスマスアフタヌーンティー タイムレスエレガンス イメージ

期間：2026 年 12 月 19 日（土）～12 月 25 日（金）

時間：13:00～18:00 2 時間制（ドリンク 30 分前 L.O）

料金：14,500 円 グラスシャンパーニュ付き（税金・サービス料込み）

*12,000 円マルゼルスパークリング（ノンアルコールドリンク）付きもございます。

店舗：ロビーラウンジ 東京ステーションホテル 1F

メニュー：

〈セイボリー〉

- ・クラブサラダとエッグケーキ
- ・シュリンプとブロッコリーディップ
- ・生ハムといちご
- ・スモークサーモン ポテト ケッパー オニオンサラダ
- ・黒毛和牛薄切りステーキハンバーガーと東京野菜のピクルス

〈スイーツ〉

- ・プッシュ・ド・ノエル
- ・チョコレートロールケーキ
- ・いちごショートケーキ
- ・シュトレン
- ・タルトショコラ
- ・いちごスープ
- ・いちごのパイ
- ・スコーン（プレーン & いちご）

〈ドリンク〉

- ・ウェルカムドリンク：シャンパーニュ
- ・セレンディピティー、ロンネフェルト、ベジジュマン&パートンの紅茶に、コーヒーも含めた 14 種類をお好きなだけお楽しみいただけます。

ご予約・お問い合わせ： [ロビーラウンジ](#) | [公式予約サイト](#) | 03-5220-1260（ロビーラウンジ直通）

クリスマスディナー

〈ブラン ルージュ〉 ムニョ ド ノエル

フランス料理の王道を軸に、選び抜いた食材を贅沢に組み合わせたブラン ルージュのクリスマスディナー。平貝、牡丹海老、キャビアは素材を生かしてシンプルに。オマール海老は柑橘香るサラダ仕立て。ゆり根のクリームスープには、阿古屋貝と黒トリュフを添えました。メインは上質な仙台牛フィレ肉のシャトーブリアンをご用意。ロッシェニ風でクラシカルに仕上げました。食材の組み合わせと一皿ごとのメリハリを楽しむ、シェフ渾身の、特別な日のためのクリスマスディナーです。



「レストラン ブラン ルージュ」 ムニョ ド ノエル イメージ

期間：2026 年 12 月 19 日（土）～25 日（金）

時間：17:30～21:00（20:00 L.O.）*ランチタイムも提供可

料金：34,000 円（税金・サービス料込み）

店舗：レストラン ブラン ルージュ 東京ステーションホテル 2F

メニュー：

- ・アミューズ
- ・平貝と牡丹海老のライムマリネ キャビア添え
- ・オマール海老のサラダ仕立て
- ・百合根のヴァーデ トリュフ 阿古屋貝入り
- ・甘鯛のソテ ブールブランソース 白味噌風味
- ・グラニテ
- ・仙台牛フィレ肉のシャトーブリアン フォワグラ トリュフ ロッシェニ風
- ・パティシエ特製デザート
- ・コーヒーと小菓子

ご予約・お問い合わせ：[ブラン ルージュ](#) | [公式予約サイト](#) | 03-5220-0014（ブラン ルージュ直通）

〈アトリウム〉 ペントハウス クリスマスディナー

味わい深いキャビアを皮切りに、南房総産伊勢海老のビスクとポワレ、雲丹の風味広がる平目、仙台牛ロースステーキなど、高級食材を堪能いただけるフルコース。程よいサイズのフォワグラ小井を添え、フランス料理のなかに和のテイストを織り交ぜた、満足感のあるコースをご用意いたします。生演奏で奏でられるメロディに身をゆだねながら、心が豊かになるひとときをお過ごしください。



「アトリウム」 ペントハウス クリスマスディナー イメージ

期間：2026 年 12 月 24 日（木） & 25 日（金）

時間：18:00 開場 18:30 スタート

料金：ライブ演奏・グラスシャンパーニュ付き 25,000 円（税金・サービス料込み） 事前決済制のみ

店舗：アトリウム 東京ステーションホテル 4F

メニュー：

- ・キャビアと帆立貝のタルタル ライム風味
- ・国産伊勢海老のビスクとポワレ〈2 種の味わい〉
- ・平目のソテ 雲丹風味焼 ブールノワール
- ・仙台牛ロースステーキ わさび香るソースジャポネーズ フォワグラソテ小井添え
- ・バニラ香るシブースト ピスタチオソース いちごとル・レクチェのソルベとともに
- ・ショコラとマカロン
- ・コーヒーまたは紅茶

ご予約・お問い合わせ：[アトリウム](#) | [公式予約サイト](#) | 03-5220-0514（アトリウム直通）

クリスマスケーキ

国産いちごがこぼれるほどに。軽やかに味わう「クリスマス ショートケーキ」



8,800 円（税金込み）| 5 号（直径 15cm×高さ 11cm）

ショートケーキの味わいの決め手は、生クリーム。生クリームそのものを味わうといっても過言ではないほど重要な素材だからこそ、北海道産を選びました。産地ならではのコクと濃厚でリッチな味わい、なめらかな口どけが、食べるたび幸せな気分をもたらします。スポンジには「コロソバの茶卵」を使用。卵黄のコクを生かし、ふんわりとした食感に仕上げました。ケーキのトッピングには、こぼれ落ちそうなほどの国産いちごをたっぷり。華やかな装いで聖なる夜を彩ります。

トッピングにひっそりと隠れているのが、“ハート”型にカットしたいちご。見つけたら願いが叶う？！そんなさりげない遊び心を添えた、クリスマスショートケーキです。ご家族や大切な方々と 3～5 名様でお楽しみいただけるサイズです。

人気のモンブランを、聖夜のための特別な一品に「モンブランショコラ」



8,300 円（税金込み）| 4 号（直径 12cm×高さ 12cm）

東京ステーションホテルで人気を誇るモンブランを、ラム酒の効いたクリスマスバージョンで。

一目ひと目丁寧に絞り、ニットの編み目を思わせるふんわりした模様でショコラマロンペストをあしらっています。アーモンドクリームと国産渋皮栗を入れて焼きあげたタルト生地、ショコラカスタードクリーム、タヒチ産バニラを使ったクレームブリュレ、キャラメルショコラムスを重ねています。栗の濃厚な味わいにショコラのほろ苦さとキャラメルのコク、バニラの華やかな香りが

調和し、ひと口ごとに異なる風味と食感が広がります。細かく刻んだ、フランス産マロングラッセがアクセントのシャンティと、なめらかなショコラマロンペストで全体を包みました。側面には、イタリア産マロングラッセのクラッシュをちりばめ、クリスマスらしい煌めきを添えるゴールドのパウダーをまわしています。国産、フランス産、イタリア産の 3 種の栗を贅沢に。大切な人と過ごす聖夜、お気に入りの洋酒を片手にゆっくりと味わいたい大人のクリスマスケーキです。

オプション：【限定 50 セット】クリスマス パーティーセット



クリスマス パーティーセット盛り付け例

6,800 円（税金込み）| 3～4 名様用

クリスマスケーキをご購入のお客様には、5 種類のオードヴルが楽しめる「クリスマス パーティーセット」をオプションでご用意！しっとり焼きあげたローストビーフ、ほどよい塩味と豊かな風味を楽しむスモークサーモン、肉の旨みを凝縮したパテ・ド・カンパーニュなどを詰め合わせました。そのまま盛り付けるだけで、彩り豊かな 5 種の味わいが、クリスマスの食卓を華やかに演出します。

・黒毛和牛のローストビーフ レフォールソース約 120g ・ASC 認証スモークサーモン ポテト ケッパー オニオンレージュのサラダ ・小海老とブロッコリーの本唐墨マヨネーズソース和え ・パテ・ド・カンパーニュと東京野菜のピクルス ・甲イカと小柱の〈ミ・キュイ〉ソテ グリーンオリーブとバジル風味マリネ ※グラム数は目安です。

予約受付期間：2026 年 10 月 1 日（木）～12 月 13 日（日） *クレジットカード事前決済制

お渡し期間：2026 年 12 月 19 日（土）、20（日）、23 日（水）～25 日（金）の 5 日間 *12/21、22 は除く

受渡場所：バー＆カフェ カメリア前 東京ステーションホテル 2F

受渡時間：12:00～19:00

[クリスマスまとめページ](#) | [公式 HP](#) | 03-5220-1951（カメリア直通）

東京ステーションホテルの森

100 先の未来へつなぐ森林保全活動として、今年、私たちは岩手県大船渡市に東京ステーションホテルの森をスタートしました。皆さまにもご参加いただけるよう 8 月から募金箱を館内に設置。森を身近に感じていただけるグッズなども展開しています。フェスティブシーズンはスローガン「from TOKYO for the FOREST」のロゴ入りステッカーをご用意。寄付をしていただいた方に先着でプレゼントいたします。



期間：2026 年 11 月 11 日（水）～2027 年 1 月 11 日（月・祝）*ステッカーはなくなり次第終了

募金：お気持ちで ※募金全てを森林保全活動に寄付いたします。

クリスマスチャリティーオーナメント

「Share the Joy of Christmas — 共に喜びを分かちあうひとときを」というコンセプトのもと制作されるチャリティーオーナメントは、私たちを取り巻く自然環境にも意識を向けるきっかけとなる、SDGs 活動の一環です。2015 年から続いており、今年で 12 年目を迎えます。どなたでもお気軽にご参加いただける募金のお礼として、オーナメントを配布。募金を通じて森林保全団体 more trees（モア・トゥリーズ）の自然環境保護活動に貢献することができます。

期間：2026 年 12 月 1 日（火）～12 月 25 日（金）*オーナメントはなくなり次第終了

個数：500 個限定

募金：1 口 1,000 円からお気持ちで ※オーナメントの募金全てを寄付いたします。

*クリスマスオーナメントに関する詳細は、11 月 5 日（木）に配信するプレスリリースおよび当ホテルのホームページにて公開いたします。

場所：ホテル 1F ロビー ゲストリレーションズデスク

協力：一般社団法人 more trees



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。未来へ豊かな森をつなぐ取り組みとして 2026 年より「東京ステーションホテルの森」をスタート。岩手県大船渡市にて森林整備や地域とのつながりを大切に活動を持続しています。東京から森へ、そして未来へ。ホテルでの滞在を通じて、豊かな自然を次世代へつなぐ取り組みにも力を注いでいます。「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。