

東京ステーションホテルの“秋のアフタヌーンティー” 「SHIKI ORIORI Autumn」

2019年10月18日(金)～11月4日(月祝)



アフタヌーンティーセット「SHIKI ORIORI Autumn」1名様分のイメージ

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、ロビーラウンジの新定番メニューとして人気を博しているアフタヌーンティーの秋バージョンを、10月18日(金)～11月4日(月祝)の18日間、これまでから数を増やして1日15食限定でご提供いたします。(1名様 4,580円/税込サ別)

「スイーツをしっかりと味わえるアフタヌーンティー」というテーマのもと、シェフパティシエの滝澤一茂が味わいのバランスとボリュームで「秋」を表現しました。5種のスイーツには栗、かぼちゃ、洋ナシ、いちじくを使って秋の恵みを感じる味わいに。6種のセイボリーは木の子のキッシュやずわい蟹のオープンサンドなど、秋らしい濃厚な味わいをミニサイズでご用意。セットのドリンクは香り高いロンネフェルト社の茶葉を用いた“ロイヤルミルクティー”など、15種をおかわり・種類変更自由でお飲みいただけます。**歴史的建造物の東京駅丸の内駅舎の中で、“優雅なアフタヌーンティー”をお楽しみいただけます。**

【スイーツ】*写真は実際の配置と異なります。

(写真のケース手前)

いちじくにピスタチオクリームを合わせた「いちじくとピスタチオのミニタルト」

(ケース中段)

レモンの酸味がほのかに香る「洋ナシのコンポート」

(ケース下段 左から)

美しいルビー色で甘酸っぱい「ザクロのジュレ」

メープル風味のかぼちゃをトッピングした、濃厚な「かぼちゃのプリン」

モンブランペースト&バニラクリーム&アーモンドクリームの「モンブランパフェ」

【下段 セイボリー】(手前右から)

ラウンジ特製ミックスサウンドウィッチ/クリームチーズとナッツのタルティーヌ

百一珍と大根のピンチョス/ずわい蟹のオープンサンドウィッチ

木の子のキッシュ/北海蛸と野菜のマリネ

*食材の仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。

【ドリンク】

ロンネフェルトのロイヤルミルクティー、オリジナルフレーバーティー、ハーブティー、紅茶等15種(おかわり、種類変更自由)



高い天井と縦長窓がクラシカルな「ロビーラウンジ」

■概要

期間: 2019年10月18日(金)～11月4日(月祝)の18日間

価格: 4,580円/6,280円(グラスシャンパーニュ1杯付)*税込サ別

時間: 11:00提供開始 *15食無くなり次第終了 *2時間制(ドリンク30分前L.O.)*予約不可

場所: 東京ステーションホテル1階 ロビーラウンジ 問い合わせ: Tel. 03-5220-1260(直通)