

3月に桜スイーツ&春カクテル登場！ 「SAKURA フレンチトースト」 「春のカクテル」

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、3月に心華やぐ「SAKURA フレンチトースト」と2種の「春のカクテル」をご提供いたします。歴史的建造物の中にあるホテルで、見た目や味わい、香りで〈春〉の訪れをお楽しみいただけます。



SAKURA フレンチトースト イメージ

桜×いちご

SAKURA フレンチトースト @The Lobby Lounge

ロビーラウンジ看板メニューのフレンチトーストが、桜バージョンでお目見え。ふんだんに盛り付けたいちごが一際目をひく限定スイーツです。

厚切りブリオッシュ生地に桜フレーバーをまとうせて一晩寝かせ、じっくりと焼きあげます。何も加えずに生地ふわとろ食感を楽しんだり、添えたいちご&桜風味バターやいちごと合わせてほんのりと広がる香りを味わったりと、お客様がお好みの組み合わせで食べることができます。

縦長窓から自然光が差し込むヨーロピアンクラシックのエレガントな空間で、優雅なひとときをお過ごしいただけます。

期間：3月6日（金）～3月31日（火）

時間：11:00～L.O.

価格：3,180円（税込サ別）*コーヒーor紅茶つき

問い合わせ：03-5220-1260（ロビーラウンジ直通）



春のカクテル イメージ

桜×フレッシュフルーツ

春のカクテル @Bar & Café Camellia

●フレッシュブラッドオレンジ

ブラッドオレンジに、桜花の塩漬けを漬け込んだ桜リキュールを合わせたカクテル。フレッシュオレンジの爽やかな味わいのあとに桜の華やかなフレーバーがふわりと漂います。

●フレッシュキウイ

キウイフルーツと桜風味、という意外な組み合わせのオリジナルカクテル。キウイのほどよい甘みと桜リキュールの香りが絶妙なハーモニーを奏でる、バーテンダーおすすめの一杯です。

*いずれもノンアルコールでもご用意できます。

期間：3月1日（日）～4月30日（木）

時間：11:30～23:30 L.O.

価格：各1,900円（税込サ別）

問い合わせ：03-5220-1951（カメラリア直通）