

昨年冬に人気だった3種のカクテルプレートが今年も登場 「ウィンターカクテルプレート」

東京駅丸の内駅舎のなか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）のバー&カフェ〈カメラリア〉では昨年大好評だった3種のカクテルプレートを、内容を変えてフェスティブシーズンに販売いたします。赤・緑・白のクリスマスカラーをモチーフに、フルーツを用いたカクテルは見た目も美しく、一度に様々な味わいを楽しめます。12月18日から25日までワンポイントの飾りでクリスマスヴァージョンに変身するほか、ノンアルコールでもご用意いたします。



ウィンターカクテルプレート 3つの味わい

〈赤〉ミックスベリーソルベ

甘酸っぱい3種のベリーにフランボワーズリキュール、レモンジュース、バニラアイスを合わせてソルベ状に。上に苺をトッピングしたキュートなカクテル。

〈緑〉キウイスパークリング

キウイ、グレープフルーツジュース、辛口スパークリングワインで作る一杯。キウイの酸味引き立つ、キリッと爽やかな味わい。

〈白〉ピーチスムージー

ウォッカをベースに、白桃と相性のよいフレッシュクリームで仕上げます。優しい甘みに程よい口どけのクリーミーなカクテル。



クリスマスヴァージョン イメージ

期間：11月1日(月)～12月31日(金)

場所：バー&カフェ〈カメラリア〉

時間：11:30～20:00 L.O.（ノンアルコールは20:30 L.O.） 価格：2,200円(税サ込)

お問い合わせ：03-5220-1951(カメラリア直通)

HP：<https://www.tokyostationhotel.jp/event/christmas2021/>

*12/18～12/25はクリスマスカクテルプレートとしてご提供。

*営業内容・提供時間は今後の状況により変更になる場合がございます。

バー&カフェ 〈カメリア〉

1951年のホテル営業再開時にバーとして誕生し、その後バー「カメリア」として多くの方々に親しまれてきました。2012年のホテルリニューアルオープン時にコンセプトや場所、インテリア等を一新し、ボリューム満点のお料理とバーテンダーが考案する様々なカクテルを楽しむバー&カフェとして今日に至っております。

店内はピンクカラーがアクセントのテーブル席と、バーテンダーのカクテルメイクが見られるカウンターを配した、落ち着いた印象の空間。窓外の景色を眺められるパサージュエリアもございます。

種類豊富なランチ&ディナーコースやセイボリーが主役のアフタヌーンティーのほか、シグニチャーカクテルの「東京駅」や「1915」、オリジナルレシピのモクテルなどドリンクメニューも充実。ご宿泊のお客様だけでなく、女性同士やグループでお出かけ時のランチ&ディナーにもおすすめです。現在クリスマスシーズンに向けて、ボリュームたっぷりのディナーコース「トゥインクル クリスマス」も予約受付中です。



東京ステーションホテル (The Tokyo Station Hotel)

1915年、東京駅の中に客室数56室、宴会場を備えたヨーロッパスタイルのホテルとして開業。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いたしました。東京駅丸の内駅舎の保存・復原事業に伴い2006年に休館。約6年半の時を経て全施設を改装し、2012年に再び開業。

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、都市型ホテルとしての機能を備え、「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様の心に寄り添い“共感するおもてなし”を目指しております。

東京で現存するホテルとしては2番目に歴史があり、国指定重要文化財の中にすべてが位置するホテルとして国内唯一。また、発着列車本数日本一の東京駅舎に位置し、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。

世界的なホテル格付けの「フォーブス・トラベルガイド」にて2021年含め6年連続4つ星を獲得、またホテルランキングの読者投票で最も権威があるといわれる「コンデナスト・トラベラー リーダーズ・チョイス・アワード2021」において、日本のトップホテル10で第6位に選ばれました。

ホテル公式HP: <https://www.tokystationhotel.jp/>

