

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

2020年1月24日(金)～2月11日(火祝)の19日間限定!



アフタヌーンティーセット「SHIKI ORIORI Winter」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、ロビーラウンジで大好評のアフタヌーンティーの冬バージョンを、2020年1月24日から19日間限定でご提供します。

「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瀧澤一茂が、**トリュフといちごを中心に“香りを楽しむスイーツ”をご用意します。**5種のスイーツの中でも注目は“いちごLOVER”の方に嬉しい、大きめサイズのあまおうショートケーキ。シナモン風味のパンプディングにはなんとトリュフアイスを合わせました。セイボリーはトリュフクリームチーズと生ハムのオープンサンドウィッチなど、手の込んだ7種をミニサイズでラインナップ。ドリンクは香り高いロンフェルト社の“ロイヤルミルクティー”を含む、全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 5種】

トリュフがふわりと香るパルフェにショコラの深み、リンゴの甘酸っぱさがアクセントの「トリュフパルフェとショコラエスプーマ」

あまおうと濃厚生クリームをジェノワーズでサンドした「あまおうショートケーキ」

香りの競演を楽しむ「シナモン風味パンプディングとトリュフアイスクリーム」

温州みかんのやさしい風味がババと好相性の「温州みかんのババ」

柑橘フルーツで織り成す爽やかな味わいの「フルーツジュレ」

【セイボリー 7種】

温製料理:ホットサンドウィッチ/ごぼうとトリュフのプチキッシュ/温野菜と海老のアンショワードソース

冷製料理:上州牛のルーレ/パテ ドカンパーニュとコルニッションのピンチョス/
トリュフクリームチーズと生ハムのオープンサンド/スモークサーモンとアボカドフォーレ

*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 15種】

ロン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)

■概要

期間: 2020年1月24日(金)～2月11日(火祝)の19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販売開始 *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)



ヨーロピアンクラシックの優雅な空間「ロビーラウンジ」