

## 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、お客様の好みに合わせて様々な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）