

GWは“ホテルで贅沢ティータイム” 「LLアフタヌーンティー」はじめます！

2019年4月25日(木)～5月12日(日)



「LLアフタヌーンティー スプリング」1名分のイメージ

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 1-9-1)では、かねてからお客様のご要望が多かったアフタヌーンティーセットを、「ロビーラウンジ」にて四季ごとにメニューを変えて期間限定で販売をはじめます。初回は「LLアフタヌーンティー スプリング」と題し、ゴールデンウィーク期間を含む4月25日～5月12日の18日間、1日10食限定でご提供いたします。

シェフパティシエ・瀧澤一茂の「スイーツをしっかりと味わえるアフタヌーンティーにしたい」という思いから、スイーツのポーションをあえて大きめに、一つひとつの味わいのハーモニーや余韻を楽しむメニューを考案しました。

スイーツ5種、セイボリー6種、全11種というボリュームたっぷりの構成で、当ホテルで人気のフレンチトーストもセットにしました。また見た目の華やかさにもこだわり、特注したアフタヌーンティースタンドのホワイトカラーでスイーツの彩りをより一層引き立てます。セットのドリンクはオリジナルフレーバーティー、ハーブティー、紅茶などの15種を、おかわり・種類変更自由でご用意。ヨーロッパクラシックの洗練された空間で“贅沢なティータイム”をお楽しみいただけます。

【上段 スイーツ】

爽やかな「シャンパーニュジュレ フルーツ風味」
サクサクのクランチが相性抜群の「カフェ香るパフェ」
鮮やかな色合いが気分を上げる「赤い果実のベリーヌ」

【中段 スイーツ】

多層で織り成すスクエアな「スペシャルガトー」
ロビーラウンジ人気メニュー「特製プリオッシュのミニフレンチトースト」

【下段 セイボリー】

トリュフ香るクリームチーズと生ハムのタルティーヌ
ローストビーフ入りミックスサンドウィッチ／海の幸と彩り野菜のマリネ
スモークサーモンとアボガドのバネ(オープンサンド)
ミニキッシュ／カマンベールチーズと国産ドライフルーツのカナッパ

*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。



高い天井と縦長窓がクラシカルな「ロビーラウンジ」

【ドリンク】

オリジナルフレーバーティー、ハーブティー、紅茶、コーヒー、カフェオレ等15種(おかわり、種類変更自由)

■概要

期間: 2019年4月25日(木)～5月12日(日)

価格: 4,280円/5,980円(グラスシャンパーニュ1杯付) *税込サ別

時間: 11:00～17:00 *2時間制(ドリンク30分前L.O.) *10食無くなり次第終了 *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)