

【東京ステーションホテルは 110 周年を迎えます！】

旬のいちごを心ゆくまで味わう、6種のいちごスイーツを堪能
ストロベリー マルノウチジカン

2025年11月に開業110周年を迎え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）ではバー&カフェ カメリアにて、ストロベリー マルノウチジカンを1月11日（土）よりご提供いたします。“フリーズ”とはフランス語でいちごの意。いちごだけの、いちごLOVERのための、6種類ものいちごスイーツをご堪能いただける、この時期だけのアフタヌーンティーメニューです。芳醇ないちごに包まれる口福なひとときをお過ごしください。



ストロベリー マルノウチジカン イメージ

バラエティに富んだセイボリー5種に、シェフのこだわりが詰まったスイーツ6種、心ゆくまでお楽しみいただけるティーセレクションをご提供するマルノウチジカンは、カメリアで人気 No.1 メニューです。1月は、いちごが一番美味しい時期、いちごの魅力あふれるアフタヌーンティーをお届けいたします。ダークピンクが大人の雰囲気演出する店内のカウンターやテーブル席、丸の内の街並みを望む窓際のパサージュ席など、人数や用途に応じてお席をご用意しております。東京駅から徒歩30秒の好立地にある東京ステーションホテルにて、優雅なティータイムはいかがですか？

ストロベリー マルノウチジカン スイーツ紹介

タルトフリーズ（画像中央手前から時計回りに）

タルト生地にたっぷり絞ったカスタードクリームとシャンティが、ジューシーなフレッシュいちごの美味しさを引き立てます。カスタードクリームから広がる良質なタヒチ産バナナの香りと、いちごの華やかな甘い香りのハーモニーを堪能して。

ミルフィーユフリーズ

サクサクのパイにカスタードクリームとフレッシュいちごをサンドしました。ジューシーないちごを楽しめるシンプルなスイーツ。

スープフリーズ

愛らしい 4 種のベリー（いちご、ラズベリー、ブルーベリー、レッドカラント）で飾り付けされた、いちごのデザートスープ。煮込まれたキルシュやワインの風味が醸す、大人のための上質な味わい。

3 種のベリーのパンナコッタ

ラズベリージャム、パンナコッタ、いちごソースのレイヤーに 3 種のベリー（フレッシュいちご、ブルーベリー、ラズベリー）をトッピングしました。ぷるんとしたパンナコッタのミルク感と、とろりと重なる甘酸っぱいいちごソースのバランスが絶妙なグラスデザート。

エクレアフリーズ

しっとりしたシュー生地フレッシュいちごといちご風味のカスタードクリームを挟んだいちごシュー。仕上げにフリーズパウダーで香りをプラス。

ムースフリーズショコラブラン（別皿）

サクサクのサブレの上にホワイトチョコレートムースを包み込んだ、なめらかないちごムースをのせました。ホワイトチョコレートのパーツやラズベリー、いちごが彩りを添えています。いちごの味を一層引き立たせる、ラズベリーのリキュールでひと工夫を加えて。

ストロベリー マルノウチジカン

期間：2025 年 1 月 11 日（土）～ 3 月 31 日（月）

時間：平日 11:30～13:30 | 土日祝 11:30 または 14:00 の入店

*2 時間制（ドリンク 30 分前 L.O.）

店舗：バー & カフェ カメリア

価格：8,000 円

メニュー：

<セイボリー>

- ・帆立ときのこのマリネ
- ・鮭の炙りスモークマリネ 和のコンディメント添え
- ・スモークサーモン
- ・和牛ミートドリア チーズ焼
- ・たっぷり卵サンドウィッチ

<スイーツ>

- ・タルトフリーズ
- ・ミルフィーユフリーズ
- ・スープフリーズ
- ・3 種のベリーのパンナコッタ
- ・エクレアフリーズ
- ・ムースフリーズショコラブラン（別皿）

<ドリンク>

- ・ウェルカムドリンクとして カメリアオリジナルモクテル 1 杯付き
 - ・コーヒー
 - ・アッサムティー
 - ・紅茶（ドイツ ロンネフェルト社のハーブティー等 5 種類）
 - ・カメリアオリジナルフレーバーアイ스티ー
- ※おかわり自由・チェンジ可（モクテルを除く）

※お問い合わせ：[ストロベリーまとめページ](#) | [公式サイト](#) | [公式予約サイト](#) | 03-5220-1951（カメリア直通）

※お席について：パサージュ席（2～4 名様 1 テーブル 4 名様まで）

店内テーブル席（1 名様限定 平日ランチタイムの月～木曜・お日にち限定）

※要予約（2 日前 20 時まで）

※画像はイメージです。

※表示料金は消費税・サービス料込の価格です。

※食材の仕入れ状況により一部メニューや提供期間が変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。



バー&カフェ カメリア Bar & Café Camellia

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」の名称で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オリジナルカクテルを楽しむバー&カフェとして、様々な用途にご利用いただけます。店内はダークピンク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。ディナーコースやアラカルト、アフタヌーンティー、ホテル伝統のビーフシチューなどお食事のほか、シグネチャーカクテルの「東京駅」や「1915」、オリジナルレシピのモクテルといった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のお出かけにもおすすめです。



東京ステーションホテル The Tokyo Station Hotel

東京ステーションホテルは1915年に東京駅丸の内駅舎の中に開業、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してまいりました。2003年に国指定重要文化財となった駅舎の保存・復原事業に伴い2006年から一時休館、全施設を改装し、2012年にはヨーロッパ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、実用性を備えた都市型ホテルとして生まれ変わりました。百余年の歴史を受け継ぎながら「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、お客さまの心に寄り添い



“共感するおもてなし”で、ここにしかないホテルの過ごし方を提供しています。「重要文化財の中に宿泊できるホテル」であり、東京で現存するホテルとして2番目に歴史のある東京ステーションホテルは、東京駅に隣接しており、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。

東京ステーションホテル公式 Web サイト：<https://www.tokyostationhotel.jp/>

東京ステーションホテル公式 Facebook：<https://www.facebook.com/tokyostationhotel/>

東京ステーションホテル公式 Instagram：<https://www.instagram.com/tokyostationhotel/>