

【東京ステーションホテルは 110 周年を迎えます！】

新緑の季節を目でも舌でも堪能！心地よい和を感じるアフタヌーンティー
抹茶 マルノウチジカン

今年、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、抹茶スイーツを堪能するマルノウチジカンを 4 月 1 日（火）よりご提供いたします。今回より、スタイリッシュな平置きボックスから、アフタヌーンティーといえば定番の、長年愛されているクラシックな 3 段スタンドへ装いを変えてお届け。より優雅なティータイムをお過ごしいただけます。6 種類のスイーツに、スコーンとフレッシュフルーツもついて、セイボリー5 種の、ボリューム満点の新アフタヌーンティーです。



抹茶 マルノウチジカン イメージ

*スイーツは 2 名様分

6 種類もの抹茶スイーツすべてにシェフ選りすぐりの西尾抹茶を使用。新緑を思わせる美しく深い緑と、心が落ち着く上品な香り、スイーツとの相性も良いおだやかなうまみとコクが特徴です。抹茶の心地よい苦味をより美味しく味わうために、フルーツやクリームで酸味や甘味をプラスして、スイーツそれぞれにこだわりの工夫を施しました。スコーンに添えている抹茶ソースは、パウンドケーキやサブレに、追い抹茶としてお好みでアレンジしていただけます。抹茶の香りを存分に味わえる、心地よい和を感じるアフタヌーンティーをご堪能ください。

*西尾の抹茶

愛知県西尾市・安城市・幡豆郡吉良町で生産された茶葉を同地域において、てん茶加工・仕上げ精製し、茶臼挽きした抹茶。

抹茶 マルノウチジカン スイーツ紹介

抹茶モンブラン （画像手前のお皿から上へ）

抹茶風味の高知県産しまんと地栗ペーストを絞った贅沢なモンブラン。抹茶のカスタードとシャンティ、程よい酸味のセミドライアプリコットを忍ばせて。

抹茶ムース

抹茶ムースとホワイトショコラのムースの濃厚なハーモニーが美味な一品。トッピングの 4 種の甘納豆がアクセントに。

抹茶サブレ

サクとした抹茶サブレにピターなチョコレートガナッシュをサンド。異なる苦みのニュアンスを楽しんで。

抹茶ロール

抹茶のシフォン生地に抹茶風味のシャンティをたっぷり。柑橘の甘酸っぱさで爽やかに。

抹茶パウンドケーキ

黒豆の優しい甘さが抹茶の苦みとの絶妙なバランスのパウンドケーキ。スコーンの抹茶ソースで味変も。

抹茶プリン

アプリコットソース、抹茶風味のプリン、抹茶ゼリーをあわせた3層のグラスデザート。3種のベリー（いちご・ラズベリー・ブルーベリー）とともに。

プレーンスコーンとセサミのスコーン

定番のスコーン2種に、とろとした抹茶ソースと自家製柑橘ジャムを添えて。

抹茶 マルノウチジカン

期間：2025年4月1日（火）～5月31日（土）

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>

エッグサラダのサンドウィッチ

スモークサーモン フルール仕立て

グリーン野菜のタラモソース

小海老のマリネ トリュフ風味

雪ひかりポークと新潟和牛ハンバーグ チーズソースドリア

<スイーツ>

抹茶モンブラン

抹茶ムース

抹茶サブレ

抹茶ロール

抹茶パウンドケーキ

抹茶プリン

プレーンスコーンとセサミのスコーン

季節のフルーツ盛り

<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：[アフタヌーンティーまとめ](#) | [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）

店内カウンター席（1～2名様）

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いました。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/>