

【東京ステーションホテルは 110 周年を迎えます！】

紅茶とフルーツのマリアージュで優雅なアフタヌーンティーを アールグレイ 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、紅茶と旬のフルーツのマリアージュをお楽しみいただけるアールグレイ マルノウチジカンを 6 月 1 日（日）よりご提供いたします。5 種類のスイーツはすべてにアールグレイを使用。風味付けに使ったり、リーフを細かくして生地に混ぜ込んだり、香りの広がり方とフルーツとのハーモニーを意識して仕上げています。ティラミスやエクレア、ショートケーキにムースと、見ただけで心躍るラインナップ。繊細な技が光る充実のセイボリーは 5 種類。スイーツへ期待が高まる序章のように構成され、至極のアフタヌーンティータイムを優雅に彩ります。



アールグレイ マルノウチジカン イメージ

アールグレイ マルノウチジカン スイーツ紹介

紅茶のティラミス （画像手前のお皿から奥へ）

クレームショコラの上に、アールグレイが香り立つフィンガービスキュイとティラミスを交互に重ね、最後にココアを振りかけました。中にはとろける食感の濃厚なマンゴー果実を忍ばせて。

紅茶&メロンのショートケーキ（6月） | 紅茶&桃のショートケーキ（7～8月）

アールグレイの香りがふわりと鼻腔を抜けるスポンジ生地に、たっぷりのシャンティと旬のフレッシュフルーツを合わせた、素材にこだわり抜いたシンプルなショートケーキ。

紅茶のエクレア

カスタード、ガナッシュ、シャンティ、すべてにアールグレイの風味を効かせた、香りの奥行きを感じさせる上品なエクレア。コーティングチョコレートのほろ苦さが味わいを引き締め、パールクラッカーが愛らしさと食感をプラス。

紅茶のムース

アールグレイが香るサブレとジュレ、ムースが織りなす 5 層の美しいグラスデザート。間に流し込んだ甘酸っぱいアプリコットソースがとろりと、ひとくちごとにハーモニーを奏でる至福のスイーツ。

紅茶のフィナンシエ

バターやアーモンドにアールグレイの風味を加えた、しっとりした焼菓子。スコーンに添えたアールグレイソースでさらに香り高く。

紅茶&プレーンのスコーン

紅茶のスコーンにはアールグレイのリーフを細かくして生地に練り込みました。アールグレイクリームと自家製ブルーベリージャムを添えて。

アールグレイ マルノウチジカン

期間：2025年6月1日（日）～8月31日（日）

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

料金：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

生ハムと彩りプチトマト プチモッツアレラ

甲烏賊と北海タコのギリシャ風マリネ

チキンカレーとグリーン野菜のバターライス添え

<スイーツ>

紅茶のティラミス

紅茶&メロンのショートケーキ（6月）

紅茶&桃のショートケーキ（7～8月）

紅茶のエクレア

紅茶のムース

紅茶のフィナンシェ

紅茶&プレーンのスコーン

<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

・ロンネフェルト紅茶（イングリッシュブレックファースト、アールグレイ、カモミール、ジャスミン、ミント）

・フレーバーアイ스티ー（チェリー、グリーンアップル、ストロベリー、ピーチ、マンゴー）

※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が楽しめるバー&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/>