

## 【1日10名様限定】英国のヴィクトリアンカルチャーを愉しむ 優雅な大人の時間を トワイライトハイティー

東京駅丸の内駅舎内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）は、高い天井と縦長窓がエレガントな空間のロビーラウンジにて大好評のトワイライトハイティーを、12月より冬の食材を取り入れた新しいラインナップでお届けします。夕方から夜にかけてのお食事を兼ねたお茶会として、英国でヴィクトリアン時代から親しまれるハイティーは、ディナーとしてもお薦めです。



ホテルの外観と融合するようにデザインされた、ヨーロッパクラシックを基調にしたロビーラウンジの店内は、ゆったりとしたハイティーの時間を過ごす場所にふさわしい、優雅さを備えています。

ロビーラウンジにて大好評のトワイライトハイティーはシーズンalにメニューを変え、どの季節にお越しただいても、親しみのなかにワクワクする新しさと発見がある、心躍るラインナップです。

12月からはセイボリー4種、スイーツ5種にメインディッシュが続く、冬の食材を取り入れたボリューム満点のメニューに。まずはウェルカムドリンクとして、ノンアルコールティーソーダ マルゼルフ スパークリング、または特別な日にはアップグレードして、シャンパーニュで乾杯しましょう！セイボリーは人気のスモークサーモンやオードブルの定番、パテ・ド・カンパーニュなどお酒にも合うお料理を取り揃えました。そして今回のスイーツはイタリアンづくし！サバランは、みかん味のジューシーな一品。サクサクと軽い食感が楽しいカンノーロはリコッタチーズがさっぱりしたテイストの、何個でも食べたいほどの美味しさ。メインの津軽どりも肉を炙り焼きで焼き色をつけ、ハーブの風味で仕上げました。お飲み物はお食事にあわせてセレンディピティー、ロンネフェルト、ベッジマン&バートンの紅茶やコーヒーなど全14種類からお好きなだけご堪能いただけます。

ベネチアンシャンデリアが煌めく、洗練されたヨーロッパクラシックのエレガントな空間で、ゆったりとした大人の時間を満喫してください。

## 【1日10名様限定】優雅な大人の時間を トワイライトハイティー

期間：2023年12月26日（火）～2024年2月29日（木）

時間：月～木・日曜日 17:00のみ 金・土曜日 17:00～18:00 \*2時間制（ドリンク30分前L.O.）

人数：1日10名様限定 \*前日12時までの要予約

価格：月～木・日曜日 7,400円 | 金・土曜日 7,900円 \*グラスシャンパーニュ +2,500円

\*特別価格日：1月9日,15日,16日,2月5日,6日,13日 6,900円

場所：東京ステーションホテル 1F ロビーラウンジ

### メニュー

・スモークサーモン ポテト ケツパー オニオンルージュのサラダ

自家製スモークサーモンとポテトの相性は格別。シャキシャキのオニオンルージュをアクセントに。

・パテ・ド・カンパーニュとサラミ ソーシソン コルニッション添え

オードブルの定番をアソートした、こだわりが詰まったホテルメイドのお酒に合う一皿。

・小海老と卵のサラダ クラッカー添え

ぷりっとした小海老と卵をクラッカーに乗せて一口でどうぞ。

・生ハム チーズ バジル風味のルーレとプチトマトとオリーブ添え

食材をくるくると巻き込んだルーレを、スライスしてカナッペスタイルに。

### 【スイーツ】

・エスプレッソのムース

ふわっとしたエスプーマとエスプレッソの上品な苦味を堪能して。

・カンノーロ

サクサクの軽い生地にさっぱりしたリコッタチーズのクリームをたっぷり。「小さな筒」という意のシチリアの郷土菓子。

・パンナコッタ

つるつるとど越しの良い、ピエモンテの伝統的なデザート。お口直しにも。

・みかんのサバラン

ナポリの菓子をみかんでアレンジ。じゅわっと染み出るみかんシロップが生クリームと絶妙のコンビネーション。

・デリツィアリモーネ

レモンカスタードをたっぷりほり入れたレモンピール入り生地に、レモンシャンティエをコーティングしたシチリア発祥の菓子。

### 【メインディッシュ】

・津軽どりのハーブ風味焼 季節野菜とチーズパン添え

津軽りんごを食べて育った、キメの細かいやわらかい肉質の津軽どりを、ハーブで程よく香りづけし風味豊かに。

### 【ティーセレクション】

・ウェルカムドリンク：ティーソーダ マルゼルブ スパークリング

・セレンディピティー、ロンネフェルト、ベジューマン&バートンの紅茶にくわえ、コーヒーも含めた14種類をお好きなだけお楽しみいただけます。

※ご予約・お問い合わせ：[公式サイト](#) | [公式予約サイト](#) | 03-5220-1260（直通10:00～18:00）

※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。

※画像はイメージです。

## ロビーラウンジ クリスマスハイティー

12月22日（金）～25日（月）10,800円～

ティースタンドをホワイトツリーに見立てたクリスマス限定のスペシャルメニューをご用意。チョコレートムースや苺のティラミスなど4種のスイーツと、トリュフが香るキッシュや鮑、海老、帆立貝のココットグラタンなど高級食材をつかったセイボリーにくわえ、メインには黒毛和牛サーロインのローストビーフがフェスティブシーズンの特別な夜をお約束します。詳細・ご予約は[こちら](#)から。



## ロビーラウンジ

2012年の東京ステーションホテルのリニューアルオープン時に誕生。海外で評価の高いイギリスのリッチモンド・インターナショナル社が手掛けたインテリアデザインで、ヨーロピアンクラシックにモダンなテイストが程よく溶け込み、エレガントかつ洗練された空間です。ヴェネチア最古のガラス・シャンデリアメーカーであるパロピエ&トーズ社製のシャンデリアが3つ配され、優雅さを生み出しています。ブラックファストやオリジナルブレンドの香り豊かなコーヒー、フレーバーティー、ホテルメイドのスイーツ、ランチ・ディナーをご提供。2021年5月からは夕方からのお食事を兼ねたお茶会といわれる「ハイティー」を開始し、人気を博しています。東京駅丸の内駅舎の1階に位置することからアクセスがスムーズで、東京ステーションホテルのレストラン&バーの中で最も多くのお客様にご利用いただいております。



## 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年にはヨーロピアン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/>