

美味しさを詰め込んだ全 10 品のアフタヌーンティー 優雅なマルノウチジカン

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：東京都千代田区丸の内 1-9-1）バー＆カフェ カメリアでは、季節ごとにアレンジされるアフタヌーンティー「マルノウチジカン」をご用意しています。セイボリーとスイーツが 5 品ずつ、旬の素材をさまざまなお料理で味わえるアフタヌーンティーは、おひとりさまでもご利用いただけます。お料理とともにカメリアオリジナルのフレーバーアイスティーをはじめ、ハーブティーやこだわりのコーヒーなどお好きなだけお楽しみいただけます。



マルノウチジカン イメージ

7月20日（土）からはこの季節ならではの美味しさを詰め込んだ新メニューを、期間限定でお届けいたします。食材それぞれの味わいを引き立て、バランス良く組み合わせました。

サクサクとクリーミーな食感、フレッシュメロンのジューシーさが口の中で調和するメロントルト、ピーチのピューレやジュレ、フレッシュピーチを重ねた、涼しげな装いのグラスデザート ピーチパンナコッタなど、さわやかな旬のフルーツを取り入れたスイーツのほかにも、魅力的なスイーツが登場！ほんのり苦味の効いたキャラメルクリームがくせになるキャラメルシュークリームや、レモン果汁やピールを生地に練り込んだ、伝統的なレモン風味のバターケーキ ウィークエンドシトロンは、ほんのりとレモンが香るアイシングで仕上げています。ムースショコラブランは、しっとりしたホワイトチョコレートムースのなかに、甘酸っぱいフランボワーズを忍ばせました。繊細な見た目のグラサージュとチョコレートのパリッとした食感もお楽しみください。

バリエーション豊かなセイボリーも充実。山形産のだだ茶豆をムース状にして豆乳とあわせ、小海老と和えた山形のだだ茶豆と小海老のトリュフ風味和え、この時期しか味わえない野菜の夕顔を、深谷葱と一緒にじっくり火入れし、甘みとコクを引きだした深谷葱と夕顔のココットキッシュにアレンジしました。ASC 認証のスモークサーモンと卵の組み合わせが絶品のスモークサーモンとエッグサラダサンドウィッチ、フランス産コッパと 2 種のオリーブを添えた彩りプチトマト プチモツアレラ コッパ オリーブ添えなども、カメリアで定番のパテドカンパーニュ プチサラダ添えとともにご堪能いただけます。

会話がはずむパサージュ席のほか、おひとりさまなら店内のカウンター席、と用途に応じてお席を予約いただけます。丸の内ですみずみ楽しむアフタヌーンティーで、ごゆっくり優雅な時間をお過ごしください。

マルノウチジカン

期間：2024年7月20日（土）～9月30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：7,200 円

メニュー：

<セイボリー>

- ・山形だだ茶豆と小海老のトリュフ風味和え
- ・深谷葱と夕顔のココットキッシュ
- ・パテドカンパーニュ プチサラダ添え
- ・スモークサーモンとエッグサラダサンドウィッチ
- ・彩りプチトマト プチモッツアレラ コッパ オリーブ添え

<スイーツ>

- ・ムースショコラブラン
- ・キャラメルシュークリーム
- ・メロントルト
- ・ピーチパンナコッタ
- ・ウィークエンドシトロン

<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
- ・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：[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掛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.tokystationhotel.jp/>

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

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