

【東京ステーションホテルは 110 周年を迎えます！】
晴れやかな一年を願い、祝福に満ちたひとときを**新春トワイライトハイティー**

2025年11月に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、ロビーラウンジで提供しているトワイライトハイティーが1月1日（水・元旦）より新メニューに。アニバーサリーイヤーのスタートを飾ります。旬のいちごをはじめ、ベリー系のスイーツやローズ、オレンジなどを使用し、華やかで香り高い品々のスイーツを新春から春までお楽しみいただけます。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。おひとり様でもご利用可能です。シャンデリアの輝きが降り注ぐ、優雅で気品ある佇まいのロビーラウンジにて、心地よいひとときをお過ごしください。



新春トワイライトハイティー イメージ

ロビーラウンジにて大好評のトワイライトハイティーでは、季節感あふれる5種のスイーツ、センスが光る4種のセイボリーに、ボリュームのあるメインディッシュ、アロマティックなウェルカムティーと14種から選べるティーセレクションが魅力的なラインナップで、至福のひとときを提供いたします。

スイーツ5種のうち2種は、その時期入荷する一番美味しいいちごを堪能できるスイーツをお届けします。旬のフレッシュいちごをたっぷりのせたタルトフレーズは、タルト生地にカスタードクリームとシャンティを絞ったシンプルなスイーツ。だからこそいちごの美味しさをそのまま、贅沢に頬張れるタルトです。すっきりしたヨーグルトと甘酸っぱいいちごムースのハーモニーが、優しい味わいをもたらすムースフレーズヨーグルトは、ヨーグルトとムースの間に忍ばせた自家製いちごジャムがアクセントに。シェフの自信作はオペラフランボワーズ。ピスタチオジョコンドやフランボワーズジャム、フランボワーズ風味のバタークリームなど、7層もの美しいレイヤードによってフレーバーが重なり合う、絶品スイーツです。優美なローズが薫るマカロンにはパールのような大小のアラザンを散らして。オレンジとショコラのパフェは、ムースやキューブジュレ、フレッシュなど食感や形の異なるオレンジが味わいに奥行きを出し、チョコレートのガナッシュが甘さを引き締めるイエローカラーのグラスデザートです。

4種のセイボリーは、甘さの合間に嬉しい、パテ・ド・カンパニユやローストビーフなど、心地よい塩味が甘いスイーツとの絶妙なバランスで食欲をそそる逸品が揃います。全粒粉パンにチーズがとろけるパンコンプレのタルトフランベ風トーストは、カラダもココロも温まる一品です。

【1日10食限定】新春トワイライトハイティ

期間：2025年1月1日（水）～3月31日（月）

時間：17:00～18:00までの入店 *2時間制（ドリンク30分前L.O.）

人数：1日10食限定 *前日12時までの要予約

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

*特別価格日：1/6, 7, 2/3, 4, 3/3, 4 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：

【セイボリー4種】

パテ・ド・カンパーニュとコッパ ピクルス添え

小海老とブロッコリーのトリュフ風味 チーズ焼

スモークサーモン ポテト ケッパー オニオンサラダ

コールド ローストビーフ レフォールソース

【スイーツ5種】

タルトフレーズ

ムースフレーズヨーグルト

マカロンローズ

オレンジとショコラのパフェ

オペラフランボワーズ

【メインディッシュ】

パンコンプレのタルトフランベ風トースト

【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、ベッジユマン&バートンの紅茶に、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 The Lobby Lounge

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、ヨーロッパ・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。ブレイ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。夕方からのお食事を兼ねたお茶会といわれる「ハイティール」は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/>