

冬も“東京駅の屋根裏”で優雅に！ 「ペントハウス アフタヌーンティー」

東京駅丸の内駅舎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、駅舎の広大な屋根裏空間・ゲストラウンジ〈アトリウム〉で人気の「ペントハウス アフタヌーンティー」を12月の日にち限定で開催し、本日からご予約を承ります。



冬のペントハウス アフタヌーンティー イメージ

東京駅丸の内駅舎の中央屋根裏にあたるゲストラウンジ〈アトリウム〉では今年から、「ペントハウス アフタヌーンティー」を日にち限定の完全予約制で開催しています。開放的な空間で毎日20名様のみのご利用のため、混み合うことなく**“東京駅舎の中で優雅なティータイムを過ごせる”**と大変ご好評をいただいています。

オリジナルのティースタンドには、季節の食材をユニークに組み合わせた大きめのスイーツ5種とミニサイズのセイボリー6種をセット。それに加えて朝食ブッフェでも評判のエッグベネディクトを、できたてでテーブルにお届けします。特注のパン生地に生ハム、グリュイエールチーズ、ポーチドエッグ、オランダーズソースをのせて焼きあげたボリュームのある一皿は、このアフタヌーンティーの名物にもなっています。

ドリンクは、高級紅茶ブランド「ロンネフェルト」を含む紅茶やコーヒーなど全11種からご自由に選べるほか、追加料金でオリジナルブレンドのフレッシュフルーツティーもご用意しています。苺やマンゴー、パイナップルなど、数種のフルーツとブレンド紅茶を合わせたもので、華やかな香りと見た目がティータイムにぴったりです。

優雅な気分になれる、オリジナルスタイルの「お食事系アフタヌーンティー」です。

【スイーツ 5種】

- ・グラス仕立てのショートケーキパフェ
生クリームやスポンジとともに味わう苺スイーツ
- ・アールグレイムース
香り豊かなムースにほろ苦いカラメルが好相性
- ・レアチーズケーキ
クリームチーズをたっぷり使った濃厚な味わい
- ・ボルドーカヌレ
外はカリカリ中はもっちり。焼きたてならではの食感
- ・リンゴのジュレ
程よい酸味が心地よいさっぱりとした味わい



ペントハウス アフタヌーンティー イメージ

【セイボリー 7種】（エッグベネディクトを含む）

ずわい蟹と冬野菜入りのフラン / 鮑と帆立貝のソテ / パテ・ド・カンパーニュ ピクルス添え
クリームチーズと生ハムのタルティエヌ / 自家製スモークチキンと蕪のサラダ
和牛ミニバーガー / ホテル特製エッグベネディクト

*食材の仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。

【ドリンク 11種】

ドイツの高級紅茶ブランド「ロンネフェルト」の紅茶数種、オリジナルフレーバーティー、コーヒー等
(おかわり、種類変更自由)

*スペシャルドリンクとしてフレッシュフルーツティーもご用意（追加料金 1名様 700円）。

期間: 12月2日(水)、12月8日(火)、12月28日(月)、12月29日(火)、12月30日(水)

*2021年2月も同メニューにて開催予定。日にちは1月中旬頃にホテルwebサイトにてご案内。

<https://www.tokystationhotel.jp/restaurant02/penthouse-a-t/>

価格: 6,280円 / 6,980円(フレッシュフルーツティー付) *税サ込

時間: 13:00 or 13:30 開始 *2時間制(ドリンク30分前L.O.)

*各日限定20名様。2日前の12時までに要予約、満席になり次第受付終了。

場所: 東京ステーションホテル4階 ゲストラウンジ〈アトリウム〉

予約: Tel. 03-5220-0514 (アトリウム直通/11:00~18:00)

ゲストラウンジ〈アトリウム〉

国指定重要文化財・東京駅丸の内駅舎の中央屋根裏の中にある400平米以上の広大な空間で、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からホテルエリアとして活用しています。最大天井高9mの天窗から自然光が降り注いで開放感に満ちあふれ、特に朝は一日の始まりを優雅にお過ごしいただけます。ヨーロピアンクラシックを基調としたエレガントな設えで、駅舎創建時の赤煉瓦を間近で眺めることもできます。

この場所で宿泊のお客様に大変ご好評いただいているのが、朝食buffet。トリップアドバイザーによる2020年4月の朝食の美味しいホテルランキングでは全国19位、東京で唯一選ばれました。2020年7月1日から新しいメニュー&サービスの朝食buffetを開始し、引き続き人気を博しています。日にち限定のアフタヌーンティーのほか、ランチ&ディナーコース、飲み放題プランをご提供しています。

