

夏は〈ホテルで女子会〉 アフタヌーンティーとハイティー登場 おこもりアフタヌーンティープランも販売！

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、ゲストラウンジ〈アトリウム〉で人気を博している「penthouse アフタヌーンティー」の夏メニューに加え、新たに〈ロビーラウンジ〉で「ハイティー」を販売いたします。また「インルームアフタヌーンティー」ができる宿泊プランも登場。いずれも5月19日からご予約を承ります。

開放的な空間で、密を気にせず優雅に楽しめる
penthouse アフタヌーンティー @ゲストラウンジ〈アトリウム〉



夏のpenthouse アフタヌーンティー（1名様）イメージ



東京駅舎の屋根裏空間、ゲストラウンジ〈アトリウム〉イメージ

東京駅舎の大屋根裏という開放的な空間で、30名様までの完全予約制で混み合うことなく優雅なティータイムをお過ごしいただけます。予約受付開始からすぐに席が埋まることから、今回から開催日を増やしました。

季節ごとに変わるウェルカムドリンクをお飲みいただいた後、大きめのスイーツ5種と本格的なセイボリー6種をオリジナルのティースタンドにセットしてお持ちいたします。名物のホテル特製エッグベネディクトはできたてをテーブルサーヴ。特注のパン生地に生ハム、グリュイエールチーズ、ポーチドエッグをのせ、今回は夏にぴったりのラタトゥイユ バジル風味のオランダーズソースをかけて焼きあげます。フードも充実しているので、まさに贅沢な“お食事系アフタヌーンティー”です。

【スイーツ 5種】

- ・マンゴーパフェ パッションフルーツのジュレ、マスカルポーネのエスプーマ、マンゴーとパッションフルーツのマリネでトロピカルな味わいに
- ・タルトオレンジ 爽やかな香りが広がるオレンジのタルト。オレンジゼリーのメレンゲが食感のアクセントに
- ・ムースショコラ ミルクチョコレートに濃厚なチョコレートソースの組み合わせ
- ・クラフティーチェリー 甘酸っぱいチェリークラフティに、サクサクで香ばしいクランブルを合わせました
- ・アーモンドミルクのブラマンジェ アーモンド香る口どけのよいブラマンジェ。ベリーソースの酸味が好相性

【セイボリー 7種】（エッグベネディクトを含む）

南瓜のムース カモミールのジュレ風味 / スモークサーモンのルーレ / パテ・ド・カンパーニュ ピンチョス仕立て / 生ハムとクリームチーズのタルティーヌ / 鮑と小海老のギリシャ風マリネ
ブリオッシュナッツ オーガニックハチミツ焼 / ホテル特製エッグベネディクト ラタトゥイユ バジル風味

*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)

期間: 6月5日(土)、8日(火)、17日(木)、19日(土)、21日(月)、29日(火)

*2021年7月・8月も同メニューにて開催。日にちは都度ホテル web サイトにてご案内。

価格: 6,480円 / 7,480円(焼き菓子のお土産付) *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30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: ホテル Web サイトにてオンライン予約、または、Tel. 03-5220-0514 (アトリウム直通/10:00~16:00)

<https://www.tokystationhotel.jp/restaurant02/afternoontea202106/>

*お土産の焼き菓子「ロンデル」

ブランド米の米ぬかと米粉、天然塩を合わせた新感覚の小さな焼き菓子。

沖縄県産の黒糖とカナダ産の有機栽培メープルシロップで風味豊かに仕上げました。

ロンデル6個をホテルロゴがデザインされたBOXにお入れしてお渡しします。

“女子会ステイ”にぴったりの 【1日3室限定】インルームアフタヌーンティー宿泊プラン



インルームアフタヌーンティー (2名様) イメージ



客室タイプ「パレスビュープレミアムツイン」 イメージ

ゲストラウンジ〈アトリウム〉で提供している人気の「penthouse アフタヌーンティー」を、特別にお部屋で楽しめる宿泊プランが期間限定で登場。12時からチェックイン、翌日のお昼12時まで最大24時間ステイできます。ヨーロピアンクラシックのエレガントな設えの中で、ホワイトカラーのティースタンドに映えるスイーツやセイボリーを心ゆくまで味わえます。**日常と離れた“おこもりステイ”で、ご自身へのご褒美としてや贅沢な女子会としてご利用いただけます。**

期間: 6月1日(火)~6月30日(水)の平日限定。(6月8日、17日、21日、29日を除く)

*2021年7月・8月も同内容の宿泊プランを販売予定。詳細は都度ホテル web サイトにてご案内。

価格: 2名1室1泊 パレスサイドスーパーリアツイン 89,874円~ (消費税・サービス料込)

特典: ・penthouse アフタヌーンティーをお部屋にご用意(ご人数分)

*エッグベネディクトはつきません。セットのドリンクも異なります。

*お部屋へのアフタヌーンティーのお届けは、13:00~13:30 or 13:30~14:00

・12時のアーリーチェックイン確約で、最大24時間滞在が可能

・翌朝のアトリウム朝食buffet(ご人数分)

予約: ホテル Web サイトにてオンライン予約、または、Tel. 03-5220-1112 (宿泊予約課 直通/10:00~18:00)

https://www.tokystationhotel.jp/stay/plans/details/in-room-dining_afternoontea/

“夜の優雅な女子会”
トワイライト ハイティー @ロビーラウンジ



トワイライト ハイティー (1名様) イメージ



夜の「ロビーラウンジ」 イメージ

夕方から夜にかけてのお食事を兼ねたお茶会で親しまれているハイティー。縦長窓を活かした上品なインテリアが特徴的な〈ロビーラウンジ〉では5月から、ぐっと大人の雰囲気漂う夕方以降に〈トワイライト ハイティー〉をスタート。グラスシャンパーニュと相性のよいセイボリー9種と、約1か月ごとに変わるスイーツ3種がセットになっています。**セイボリーの主役は、ホテル特製のキッシュ。**埼玉県の特産・深谷ネギとほうれん草をふんだんに使い、卵、4種のチーズ、ベーコンと合わせてふっくらと焼きあげた、優しい味わいです。フランス産トリュフの香りが食欲をそそります。**しっかりとしたボリュームはお食事としても楽しめるので、“優雅な夜時間”をお過ごしいただけます。**

【セイボリー 9種】

- ・トリュフ香るキッシュ サラダ添え 具だくさんの滋味深いキッシュ。信州高原野菜のサラダとともに
- ・サラダタブレ クルベット添え エビやクスクス、オリーブのサラダは前菜にぴったり
- ・雲丹のムースとコンソメジュレ 5日間かけてつくったコンソメジュレと雲丹のムースが層に。濃厚な味わい
- ・和牛スパイス風味ドリア 数種の香辛料を使った和牛のドリアに、チーズ加えて焼きあげました
- ・生ハムとクリームチーズのタルティーヌ / パテ・ド・カンパーニュ ピンチョス仕立て / 無塩せきロースハムとエッグのサンドウィッチ / スモークサーモンと季節野菜のギリシャ風マリネ / 小烏賊のマリネ バジルタブナード風味

【スイーツ 3種】

- ・メロンのショートケーキ フレッシュメロンの甘みと生クリーム&スポンジが抜群の相性
- ・タルトシトロン タルトに、程よい酸味のレモン&ホワイトチョコのクリームを合わせて
- ・ムースショコラ ピスタチオ ピスタチオでコクが増したホワイトチョコのムース

期間: 5月19日(水)から通年(毎日実施)

価格: 6,480円(グラスシャンパーニュ付) *税サ込

*当面の間、オリジナルのノンアルコールドリンク「マルゼルブ スパークリング」をご用意。

時間: 16:00~18:00開始(19:30 L.O.) *2時間制

*1日10名様限定、事前予約可能。

場所: 東京ステーションホテル1階〈ロビーラウンジ〉

予約: ホテルWebサイトにてオンライン予約、または、Tel.03-5220-1260(直通/10:00~18:00)

https://www.tokystationhotel.jp/restaurant10/lobbylounge_hightea/

参考

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時からホテルエリアとして活用しています。最大天井高9mの天窓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。ヨーロッパ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、朝食ブッフェ。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&サービスの朝食ブッフェを開始し、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、曜日限定のディナーコースや飲み放題プランをご提供しています。



〈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。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は、ヨーロッパクラシックにモダンデザインが程よく溶け込み、エレガントで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バルビエ&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。プレミアムブラックファストからオリジナルブレンドの香り豊かなコーヒーやオリジナルフレーバーティー、ホテルメイドのスイーツ、ランチ・ディナーをご提供。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&バーで最も多くのお客様にご利用いただいています。



東京ステーションホテル (The Tokyo Station Hotel)

1915年、東京駅の中に客室数56室、宴会場を備えたヨーロッパスタイルのホテルとして開業。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ました。東京駅丸の内駅舎の保存・復原事業に伴い2006年に休館。約6年半の時を経て全施設を改装し、2012年に再び開業。

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、都市型ホテルとしての機能を備え、「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様の心に寄り添い“共感するおもてなし”を目指しています。

東京で現存するホテルとしては2番目に歴史があり、国指定重要文化財の中にすべてが位置するホテルとして国内唯一。また、発着列車本数日本一の東京駅舎に位置し、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。

世界的なホテル格付けの「フォーブス・トラベルガイド」にて2021年含め6年連続4つ星を獲得しました。

