

冬のパフェ、11月16日から販売

温かくて冷たいパフェ「アン パフェ ショウ」

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）では、シーズンごとに個性派パフェをロビーラウンジでお届けしております。

冬の時期は“温度差”が魅力のパフェ「アン パフェ ショウ」を11月16日(火)からロビーラウンジでご提供いたします。



洋梨とバナナのほろ苦いキャラメリゼ、アーモンドのさくさくクランブル、こっくりとした栗のエスプーマが層になっています。いずれも温かい状態で、その上にチョコレートチュイルを敷いてバニラアイスクリームと和栗の甘露煮をトッピング。チュイルを割って中をすくうと、エスプーマに隠れているふわふわ食感のチョコレートスフレディングが現れます。スフレディングやエスプーマの熱でアイスクリームが程よく溶け、絡めて口にすると格別の美味しさです。素材のフレーバーや食感の組み合わせだけでなく温度差によるマリアージュも楽しんでほしい、とシェフパティシエ・瀧澤 一茂（たきざわ かずしげ）のアイデアが光るパフェです。**温度差が魅力の個性的なパフェは、冬ならではの大人スイーツです。**

「アン パフェ ショウ」

- 期間： 11月16日（火）～ 12月10日（金）
価格： パフェ単品 3,000円／ コーヒー・紅茶付のセット 4,300円
＊いずれも消費税・サービス料込
時間： 11:00 ～ L.O.
場所： 東京ステーションホテル1階 〈ロビーラウンジ〉
お問い合わせ： Tel. 03-5220-1260（ロビーラウンジ直通／10:00～18:00）
Web サイト： https://www.tokyostationhotel.jp/restaurant10/winter_parfait/
＊今後の状況により営業時間・営業内容が変わる可能性があります。

〈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、ヨーロピアン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ロビエ&トーゾ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。プレミアムブレイ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月からは夜のお茶会といわれる「ハイティー」を始めました。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)

1915年、東京駅の中に客室数56室、宴会場を備えたヨーロピアン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いたしました。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、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”を目指しております。

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、当ホテルが加盟しているスモール・ラグジュアリー・ホテルズ・オブ・ザ・ワールドの「SLHアワード2020」にて「INVITED Hotel of the Year」を獲得。また2021年10月に「コンデナスト・トラベラー」が発表した「コンデナスト・トラベラー リーダーズ・チョイス・アワード 2021」では、日本のトップホテル部門で第6位に選ばれました。

ホテル公式HP: <https://www.tokyostationhotel.jp/>

