

3月までの期間限定、いちごたっぷりのスイーツ 「ストロベリーパフェ」

国指定重要文化財・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、個性派パフェをシーズンごとにロビーラウンジでお届けしています。2022年の春シーズンは、甘みが増して旬を迎える苺をふんだんに使った「ストロベリーパフェ」を2月15日(火)から3月15日(火)まで1日10食限定で販売いたします。



苺好きの方におすすめの期間限定パフェで、トップには甘酸っぱい苺アイスや苺マカロンとともにフレッシュ苺をたっぷりトッピング。その下は生クリームやふわふわ生地のビスキュイショコラ、つるつとした食感の苺のジュレ、苺のピューレを使った軽やかな苺ムース、ソース仕立ての苺のジュレ、香り豊かな抹茶ショコラブランマンジェの層で、食べ進めながら苺の美味しさを異なる食感とともに味わうことができます。同時期に販売する季節限定ドリンクのホットチョコレートと抜群のマリアージュです。

苺たっぷりのストロベリーパフェは見た目もフォトジェニックで、春先ならではのスイーツです。

「ストロベリーパフェ」(1日10食限定)

期間： 2月15日(火)～3月15日(火)
価格： パフェ単品 3,200円
ホットチョコレートとのセット 4,700円
*いずれも消費税・サービス料込
*単品、セットとも1日10食限定
*ホットチョコレート単品は1,850円

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.tokystationhotel.jp/restaurant10/strawberryparfait_2022/

*今後の状況により営業時間・営業内容が変わる場合がございます。



ホットチョコレート イメージ

〈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。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のプリンシパルが手掛けたインテリアデザインで、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バロビエ&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。2月28日までは「ハリー・ポッターと魔法の歴史」展の特別観覧券付きで英国をテーマにしたハイティーをご提供しています。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プ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、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.tokystationhotel.jp/>

