

“東京駅の屋根裏”で優雅なティータイムを 「冬のペントハウス 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〉にて正月三が日限定メニュー含む「冬のペントハウス アフタヌーンティー」を、1月から日にち限定で開催し、本日からご予約を承ります。



正月三が日限定のペントハウス アフタヌーンティー イメージ

ゲストラウンジ〈アトリウム〉では「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。東京駅舎の大屋根裏に位置する開放的な空間で各回30名様のみのため、密を避けて優雅に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。

「ペントハウス アフタヌーンティー」は、シーズナルのウェルカムドリンクからスタート。真っ白のオリジナルティースタンドには、シェフパティシエの瀧澤一茂が手掛ける甘みや食感のバランスを意識した大きめのスイーツと、総料理長の石原雅弘による手の込んだ小さなサイズのセイボリーがラインアップ。

“お食事系アフタヌーンティー”と称される所以が、できたてをテーブルにお届けする本格的なお料理です。正月三が日限定メニューには、赤いビーツソースとオランダーズソースで紅白に見立てたホテル特製エッグベネディクトが登場します。それ以降の冬のアフタヌーンティーには和牛をふんだんに使ったミートソースドリアをサーヴいたします。

ドリンクは、高級紅茶ブランド「ロンネフェルト」の紅茶やオリジナルフレーバーティーなど全11種からご自由にお選びいただけます。

他にはないユニークな空間で優雅なひとときを楽しめる、オリジナルスタイルのアフタヌーンティーです。

正月三が日限定 ペントハウス アフタヌーンティー

【スイーツ 6種】

- ・プレミアムショートケーキ
厳選苺、烏骨鶏卵、ジャージー牛乳を使った贅沢ケーキ
- ・ココナッツミルクのブランマンジェ
ブランマンジェのとろりとした食感にランティエユ
(レンズ豆)を加えた、オリジナルスタイル
- ・洋梨入りのガトー
洋梨の香りとポピーシードのプチプチ食感を楽しむケーキ
- ・シュークリーム
クッキーのサクサク食感に、カスタードクリーム&
生クリームが絶妙な組み合わせ
- ・抹茶ムース 白玉入りの和風パフェ
抹茶ムースのほろ苦さが後をひくうまさ
- ・水わらび餅 柚子風味
ふるふるの食感に柚子がふわりと香る一品



正月三が日限定のペントハウス アフタヌーンティー
イメージ

【セイボリー 5種】(紅白のエッグベネディクトを含む)

ミックスサンドウィッチ / ミニトマト プチモッツアレラ 生ハム バジルソース / トリュフ香るキャトルフロ
マーージュのキッシュ / 和牛土佐あかうしバーガーピンチョス / ホテル特製 紅白のエッグベネディクト

期間: 2022年1月1日(土) ~1月3日(月)

価格: 8,480円 / ホテルオリジナルアイテムの福袋(14,000円相当)付き 18,280円 *税サ込

*福袋にはビーフシチュー、ビーフカレー、化粧箱入りのお箸など全10のアイテムが入っています。

HP: https://www.tokyostationhotel.jp/restaurant02/afternoontea_2022newyear/

冬のペントハウス アフタヌーンティー

【スイーツ 5種】 *ショートケーキ以外、元旦メニューと同様

- ・ココナッツミルクのブランマンジェ
- ・洋梨入りのガトー
- ・シュークリーム
- ・抹茶ムース 白玉入りの和風パフェ
- ・水わらび餅 柚子風味



冬のペントハウス アフタヌーンティー イメージ

【セイボリー 8種】(和牛ミートソースドリアを含む)

フレッシュサラダ / スモークサーモンロール / パテ・ド・カンパーニュ / ミックスサンドウィッチ
ミニトマト プチモッツアレラ 生ハム バジルソース / トリュフ香るキャトルフロマーージュのキッシュ
和牛土佐あかうしバーガーピンチョス / 和牛ミートソースドリア

期間: 2022年1月10日(月)、14日(金)、16日(日)、25日(火)、27日(木)

2月11日(金)、13日(日)、17日(木)、20日(日)、27日(日)

価格: 6,480円 (税サ込)

HP: https://www.tokyostationhotel.jp/restaurant02/afternoontea_202201/

【ドリンク 11種】 *共通

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)

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: Tel. 03-5220-0514 (アトリウム直通/10:00~16:00)

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、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。



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。

