

マスクメロンを贅沢に味わう夏パフェ、7月19日から登場 「マスクメロンパフェ&ショートケーキ」



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、ロビーラウンジでフレッシュな“マスクメロン”をふんだんに使った夏限定スイーツを販売いたします。ヨーロピアンクラシックの優雅な空間で、**特別感に浸れるスイーツ**をご賞味いただけます。



マスクメロンパフェ

1/2 個のマスクメロンを器に見立てた、インパクト抜群の贅沢パフェ。メロンジュレやカットしたマスクメロンの中に忍ばせて、その上にクインシーメロンアイス、ふわふわのメロンエスプーマ、フレッシュのマスクメロンやクインシーメロン、プティフルなどをトッピング。器のメロンをスプーンですくいながら食べ進めることで、その芳醇な香りと甘みを心ゆくまで味わえます。メロンづくしのフォトジェニックなパフェです。

期間：7月19日(月)～8月15日(日)

時間：11:00～L.O. *1日10個限定、なくなり次第終了

価格：5,800円(コーヒーor紅茶付/税サ込)



マスクメロンショートケーキ

ふわりと軽い食感に仕上げたスポンジと2種の生クリームをバランスよく合わせて、マスクメロンの瑞々しい甘みを引き立たせたショートケーキ。シンプルだからこそ素材の持ち味を最大限に活かした、シェフパティシエ渾身の一品です。丸くり抜いたマスクメロンもケーキの上にふんだんにのせました。バニラビーンズをたっぷり使った濃厚バニラアイスと爽やかなライムジュレが添えられ、様々な味わいをお楽しみいただけます。

期間：8月16日(月)～8月31日(火)

時間：11:00～L.O. *1日10個限定、なくなり次第終了

価格：5,000円(コーヒーor紅茶付/税サ込)

HP：<https://www.rokyostationhotel.jp/restaurant10/melonparfait/>

問い合わせ：03-5220-1260(ロビーラウンジ直通/10:00～18:00)

〈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ルビエ&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つ星を獲得、またトリップアドバイザーの口コミを元にしたアワード「トラベラーズチョイスアワード ベスト・オブ・ザ・ベスト 2020」の「日本のベストホテル部門」で第3位を受賞いたしました。

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

