

エレガントな空間で苺づくしのパフェを 「フルーツパフェ - 苺 -」

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、優雅な設えの〈ロビーラウンジ〉にて、旬のフルーツをふんだんに使ったパフェを季節限定で販売してまいります。第一弾の3月は、春に旬を迎える人気フルーツの苺をテーマにしたパフェをお届けいたします。



「フルーツパフェ - 苺 -」 イメージ

ペストリーシェフの瀧澤一茂が、ブランド苺2種のなかから大粒でみずみずしい苺を厳選してパフェに用います。苺ジュレ、フィアンティーヌ&ホワイトチョコ、ココナッツと苺のブランマンジェ、バニラクリームとの4つの層に、甘酸っぱい真っ赤なフレッシュ苺や苺のアイスクリーム、苺のマカロンなどをトッピング。食べ進めることで、苺のおいしさをさまざまな食感で楽しむことができます。シンプルなデコレーションにドラマチックな味わいが印象に残る、苺づくしのパフェです。

パフェの販売期間中に合わせてご用意するのは、「苺ゼリースカッシュ」。苺の果肉と苺ゼリーを味わいながらさっぱりと飲めるドリンクです。炭酸水がはじけて、苺の甘酸っぱさが口の中で広がります。ドリンク単品としても、パフェと一緒にでもおすすめです。



「苺ゼリースカッシュ」 イメージ

自然光が差し込む洗練された空間で優雅なティータイムを過ごすのに、とっておきのスイーツ & ドリンクです。

概要

期間： 3月16日（火）～4月10日（土）
価格： フルーツパフェ - 苺 - 2,830円 / 苺ゼリースカッシュ 1,880円
*いずれも税込・サービス料別
*4月1日から料金が変わります（パフェ 3,200円、ドリンク 2,130円/税サ込）
時間： 11:00～16:00 L.O.（苺ゼリースカッシュは 8:00～16:30 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/lobby_strawberry2021/

*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。

*ロビーラウンジではご予約を承っておりません。

〈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したカフェ。イギリスのインテリアデザインファームのリッチモンド・インターナショナル社が手掛けた設えは、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・

ディナーを心ゆくまでお楽しみいただけます。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.tokyostationhotel.jp/>