

秋のパフェ、9月1日から販売 「なると金時のティラミスパフェ」

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年秋シーズンは、さつまいもをふんだんに使用した「なると金時のティラミスパフェ」を、9月1日(木)から30日(金)まで販売いたします。



トップにはほんのり塩を利かせた紫芋アイスや芋けんぴ、上質な甘さが特徴の、なると金時のクリームとチュールをあしらいました。なると金時クリームの中にはなんとバニラムースが隠されており、合わせて食べるとより濃厚な味わいになります。パフェのメインは、なると金時とコクのあるマスカルポーネクリームを使用したティラミスに、紅茶のクランブルとビスキュイジョコンドを層にして個性的に仕上げました。パフェグラスの底にある、酸味が特徴のりんごでお口直しできるのもポイントです。全体を通して優しく上品な旬の味覚を存分にご堪能いただけます。また同時期に販売する安納芋風味の「さつまいもラテ」とセットでも販売いたします。

さつまいも本来の味わいを活かした個性的なパフェで、秋の味覚をお楽しみいただけます。

「なると金時のティラミスパフェ 紫芋の塩アイスクリーム添え」

期間： 9月1日(木)～9月30日(金)
価格： パフェ単品 2,880円
さつまいもラテとのセット 4,410円
*1日10食限定
*さつまいもラテ単品は1,880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.tokystationhotel.jp/restaurant10/parfaitsweetpotato/>

*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。



さつまいもラテ 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なテイストが程よく溶け込み、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パロピエ&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やオリジナルブレンドの香り豊かなコーヒー、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月からは夕方からのお食事を兼ねたお茶会といわれる「ハイティー」を開始し、人気を博しています。

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、国内で最初に、国指定重要文化財の中に宿泊できるホテルとして開業。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2022年含め7年連続4つ星を獲得、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/>

