

夕方からの優雅な“女子会” 春の「トワイライト ハイティー」

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、幅広い層のお客様にご利用いただいているロビーラウンジで、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〉を昨年からご提供しています。3月1日からは春の新メニューをご用意し、本日からホテルHPやお電話にてご予約を承ります。



3月からの「トワイライト ハイティー」イメージ

ヨーロッパクラシックの上品なインテリアが印象的な〈ロビーラウンジ〉。この空間で2021年5月から人気を博しているのは、セイボリーがメインとなるハイテースタイルの「トワイライト ハイティー」です。**1日10名様限定**でご提供していることから、お客様は密をさけてゆっくりにお過ごしいただけます。

季節ごとにメニューを変えて通年販売しているこのハイティーは、3月から5月までは8種のセイボリーと4種のスイーツでお届けいたします。セイボリーのいち押しメニューは「ローストビーフ プチサラダ添え」。総料理長厳選の黒毛和牛を絶妙な火加減で焼きあげ、その旨みを丁寧に閉じ込めました。スイーツにはシェフパティシエ自慢の、ふわりと軽い口どけの「ショートケーキ」をラインアップしています。

総料理長とシェフパティシエが考案した様々なお料理とスイーツをじっくりと味わえるので、軽いディナーとしてもお楽しみいただけます。

ウェルカムドリンクにはロビーラウンジオリジナルの軽やかなティーソーダをサーヴ。その他のドリンクは高級紅茶ブランド「ロンネフェルト」の茶葉でつくる香り豊かなロイヤルミルクティーや、パリの「ベージュマン&バートン」とコラボレーションしたオリジナルフレーバーティーなど、全14種からご自由にお選びいただけます。

エレガントなラウンジで優雅なイブニングタイムを過ごせる、贅沢なハイティーです。

春の「トワイライト ハイティー」

【セイボリー 8種】

- ・ローストビーフ プチサラダ添え ローストした黒毛和牛をオリジナルソースに漬け込み、風味豊かに
- ・帆立貝のマリネ マスタード風味 マスタードの酸味とほんのり甘い帆立貝が好相性のマリネ
- ・小海老と卵のタルティーヌ サクッと片手でいただける、ミニサイズのオープンサンド
- ・彩りトマトとプチモッツアレラのカプレーゼ 数種のトマトを使った色鮮やかな前菜。バジルがアクセント
- ・本日のサンドウィッチ / スモークサーモン レモンケッパー添え / 鶏肉の唐揚げ スパイス風味
パテ・ド・カンパーニュ コルニション添え

【スイーツ 4種】

- ・ショートケーキ 2つのクリームを使ったショートケーキは軽やかな食感
- ・本日のムース その時々で変わるムース。写真はラズベリーを使った見た目も華やかなグラスデザート
- ・本日のデザート その時々で変わるデザート。写真は濃厚なガトーショコラ
- ・焼き菓子〈ロンデル〉 米ぬかと米粉に天然塩を合わせた、ホテルオリジナルの焼き菓子

期間: 3月1日(火)～5月31日(火) *その後メニューの内容を変えて通年で販売

価格: 月・火・水・木 6,480円 / 金・土・日・祝 6,980円 *税サ込

*ウェルカムドリンクに、オリジナルのノンアルコールドリンク「マルゼルブ スパークリング」をご用意。

時間: 16:00～18:00 開始 (19:30 L.O.) *2時間制

*1日10名様限定、事前予約制。

*まん延防止重点措置期間中は、16:00～17:00 (18:30 L.O.)。

場所: 東京ステーションホテル1階〈ロビーラウンジ〉

予約: ホテルWeb サイトにてオンライン予約、または、Tel. 03-5220-1260 (直通/10:00～18:00)

https://www.tokystationhotel.jp/restaurant10/hightea_202203/

ロビーラウンジ (The Lobby Lounge)

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。プレミアムブレ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。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”を目指しています。

