

【1日10食限定】英国の伝統を嗜む**優雅なイブニングの過ごし方 トワイライトハイティー**

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）は、ヴェネチア製のシャンデリアが煌めくロビーラウンジにて大好評のトワイライトハイティーを、10月より秋の食材を取り入れた新しいラインナップでお届けします。メインディッシュも含めた全10種のハイティーはディナーとしてもお薦めです。洗練されたエレガントなヨーロッパクラシックの店内にてヴィクトリアンカルチャーの体験はいかが？



トワイライトハイティー イメージ

ヴィクトリア王朝中期ごろからスコットランドではじまったとされるハイティー。ホテルの外観と融合するようにデザインされた、ヨーロッパクラシックを基調にしたロビーラウンジの店内は、ゆったりとしたハイティーの時間を過ごす場所にふさわしい、優雅さを備えています。

ロビーラウンジにて大好評のトワイライトハイティーは、10月より秋の食材を取り入れたメニューラインナップへ。セイボリー4種、スイーツ5種にメインディッシュがくわわったボリューム満点のハイティーです。まずはウェルカムドリンク、ノンアルコールのティーソーダ マルゼルスパークリングで乾杯。特別な日には追加料金でシャンパーニュにアップグレードいただけます。セイボリーは帆立や小海老などの食材が引き立つよう、シェフの技が光るお酒にも合うお料理を取り揃えました。スイーツはりんごやさつまいも、栗など季節感溢れる焼菓子と可憐な装いのグラスデザートをバランスよくお楽しみいただけます。締めのカレーは16種ものスパイスをブレンドしたホテルオリジナルカレー。店頭でお土産としてもご購入いただけます。お飲み物はお食事にあわせてセレンディピティー、ロンネフェルト、ベジユマン&バートンの紅茶やコーヒーなど全14種類からお好きなだけご堪能ください。

【1日10食限定】英国の伝統を嗜む 優雅なイブニングの過ごし方 トワイライトハイティー

期間：2023年10月1日（日）～12月21日（木）

時間：17:00～18:00 | 月～木曜日 17:00のみ *2時間制（ドリンク30分前L.O.）

人数：1日10食限定 *前日12時までの要予約

価格：月～木曜日 7,400円 | 金～日曜日&祝日 7,900円 *グラスシャンパン +2,500円

*特別価格日：10月2日、3日、10日、11月6日、7日 6,900円

場所：東京ステーションホテル 1F ロビーラウンジ

メニュー：

【セイボリー】

・帆立貝ときの子のマリネ レモン風味

信州きのことしっとり蒸したホタテ貝をレモン風味のさっぱりしたマリネに。

・小海老のトリュフソース和え

ほのかな酸味とトリュフ香が鼻を抜けるソースをプリプリの小海老と和えました。赤キャベツのマリネやピクルスを添えて。

・本日のサンドウィッチ

全粒粉と小麦と2種のパンをつかった定番のサンドウィッチ3種は日替わりで。

・生ハムとチーズのルーレ タルティーフ

食材をくるくると巻き込んだルーレを、スライスしてカナッペスタイルに。

【スイーツ】

・シャインマスカットのジュレ

フレッシュシャインマスカットにシャインマスカットジュレが重なる、シャキッとした食感が楽しいグラスデザート。お口直しにも。

・スイートポテト

焼き芋のホクホク感、鳴門金時のねっとり感に卵黄やバターのコクが合わさった、芋そのものの味わえるスイートポテト。

・紅茶のプリン

アールグレイティーの香りと生クリームが口の中でミルクティーになる新感覚のプリン。

・モンブラン

カスタード、ジョCOND（アーモンドの生地）、プラネクリームを重ねたタルトにモンブランペーストをたっぷり。フランス産サバトンの栗と濃厚な丹波産和栗をブレンドした甘さと苦みが絶妙なバランスのモンブラン。

・タルトタタン

紅玉を軽めにキャラメリゼりんごの本来の味を引き立たせました。パイでなくスポンジ生地を用いることであっさりとした印象に。食べた時のしっとりとした食感とジューシーなりんごを味わって。

【メインディッシュ】

・彩り野菜とビーフのミニカレーライス 自家製ピクルス

欧風でスパイシーな黒毛和牛の TSH オリジナルカレー。ブロッコリーやパプリカなどの野菜で彩り豊かに仕上げました。夕食の締めには本格ホテルカレーはいかが？

【ティーセレクション】

・ウェルカムドリンク：ティーソーダ マルゼルブスパークリング

・セレンディピティー、ロンネフェルト、ベッジュマン&バートンの紅茶にくわえ、コーヒーも含めた14種類をお好きなだけお楽しみいただけます。

※ご予約・お問い合わせ：[公式サイト](#) | [公式予約サイト](#) | 03-5220-1260（直通10:00～18:00）

※ハイティーは1日10食限定です。

※表示料金は消費税・サービス料込の価格です。

※食材の仕入れ状況により一部メニューや提供期間が変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

※画像はイメージです。



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、ヨーロッパ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。ブレ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

東京ステーションホテルは1915年に東京駅丸の内駅舎の中に開業、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してまいりました。2003年に国指定重要文化財となった駅舎の保存・復原事業に伴い2006年から一時休館、全施設を改装し、2012年にはヨーロッパ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、実用性を備えた都市型ホテルとして生まれ変わりました。百余年の歴史を受け継ぎながら「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、お客さまの心に寄り添い“共感するおもてなし”で、ここにしかないホテルの過ごし方を提供しています。「重要文化財の中に宿泊できるホテル」であり、東京で現存するホテルとして2番目に歴史のある東京ステーションホテルは、東京駅に隣接しており、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。



東京ステーションホテル公式 Web サイト：<https://www.tokyostationhotel.jp/>

東京ステーションホテル公式 Facebook：<https://www.facebook.com/tokyostationhotel/>

東京ステーションホテル公式 Instagram：<https://www.instagram.com/tokyostationhotel/>