

ニューヨーク気分で楽しむコース仕立てのティーペアリング

「セレンディピティー NY アフタヌーンティー」

2023年9月～11月のお日にち限定で開催

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、オーガニックで手摘みにこだわるティーブランド「セレンディピティー」の紅茶とのペアリングを楽しむ、ニューヨークスタイルのアフタヌーンティーをゲストラウンジ アトリウムにてご提供、8月15日(火)からご予約受付開始いたします。



セレンディピティー NY アフタヌーンティー イメージ

駅舎生誕から100年以上の歴史を誇る東京駅とニューヨーク・グランドセントラル駅。日米両国の鉄道と観光の交流を推進するための姉妹駅締結より10周年を迎えました。その節目の年として、東京駅とともに近代化への発展の歴史を歩んできた東京ステーションホテルにてお楽しみいただけるアフタヌーンティーを、ニューヨークチーズケーキ、アップルパイなどニューヨークをイメージしたスイーツやホテルオリジナルスイーツとともに、ボリュームも大満足の計10種類のアイテムをご用意いたしました。

お料理に合わせて順番に提供されるコース仕立てのペアリングティーには、東京ステーションホテルのためにブレンドされたオリジナルティーも。高級茶葉ラプサンスーチョンをベースにハイビスカスやローズヒップの酸味とふわりと感じるスモーク香の軽やかさがクリアなテイストです。5種類のティーセレクションのなかから一番のお気に入りを見つけて、お好きなだけ堪能ください。

ニューヨークのマップをモチーフにしたランチョンマットは、まるで街を散策しているような気分！さらにホテルロゴ付きの3段アフタヌーンティースタンドが一層ティータイムを華やかに演出します。会場となるアトリウムは本来宿泊ゲストだけがアクセスできる特別な場所。天井高が最大9メートル、天窗からの優しい光が差し込む開放感あふれる店内に、お日にち限定でご案内いたします。またご利用の皆さまにはセレンディピティーティーバッグセットをプレゼント。ご自宅でも優雅な時間をお過ごしください。

「セレンディピティー NY アフタヌーンティー」概要

期間：2023年9月17日(日)～11月30日(木)のうち、限定日開催（詳しくは公式サイトをご確認ください）

時間：13:00 または 13:30 *2 時間制 (ドリンク 30 分前 L.O.)、事前予約制

場所：ゲストラウンジ アトリウム

価格：お一人様 8,500 円 *セレンディピティーティーバッグセットお土産付き

メニュー：

【スイーツ&スコーン 7 種】

・抹茶パフェモンブラン

下からチョコレート、クレームショコラ、ジョコンド（アーモンド生地）、レアチーズ、抹茶クリームが折り重なる、レイヤードが美しいグラスデザート。抹茶の苦みが甘さのなかに爽やかさを引き出します。

・NY チーズケーキ

ビスケットの代わりに薄焼いたパイ生地をチーズケーキに重ねた、軽やかな NY チーズケーキ。

・オペラフランボワーズ

カカオ 65%のチョコレートをジョコンド（アーモンド生地）でサンドしてフランボワーズバタークリームとフランボワーズソースでグラサージュしました。苦みと酸味のバランスが絶妙なチョコレートケーキ。

・アップルパイ

アメリカでは老若男女、世代を超えて親しまれている定番スイーツ。シナモンが香るリンゴをつつんだ、サクッとほんのり温かいパイ。

・プティスコーン&クランパット クロテッドクリーム | 自家製ジャム | フルーツマセレ ミント風味

しっとり焼き上げたスコーン&ほどよく塩味のきいたモチモチ食感のクランパット。ホテルメイドのシーズンジャムとともに。

・オリジナル焼菓子 ロンデル

米粉&米ぬかを生地練りこんだホテルオリジナルの焼菓子。ホテル 1F ロビーラウンジでもお土産としてご購入いただけます。

【セイボリー4 種】

・日替わりサンドウィッチ

全粒粉と小麦の2種のパンをつかったスタンダードなサンドウィッチを一口サイズで。

・生ハムと季節野菜の白ワイン蒸し

季節野菜を白ワイン、コリアンダー、オリーブで炒め蒸し、野菜の甘味を引き出したひんやりサラダ。

・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アリの小海老に和えました。赤キャベツのマリネやピクルスを添えて。

・パテドカンパーニュのピンチョス 東京野菜のピクルス

自家製のパテドカンパーニュをピンチョススタイルで食べやすくアレンジ。パテの塩味とコクにピクルスの酸味がアクセントに。

【ドリンク】

・ウェルカムドリンク：セレンディピティーオリジナルのシャーリー・テンプル

・5 種のペアリングティーメニュー（すべておかわり可）

-オリジナルファイブオクロックティ：ラブサンスーチョンをベースにハイビスカスやローズヒップの酸味。ふわりと感じるスモーク香が特徴のオリジナルティー。

-チャチャチャイ：セレンディピティーオリジナルのチャイ。芳醇な香りとリッチな味わいはミルクとの相性も抜群。

-シークレットガーデン：異なるハーブの味わいが絶妙で華やかな香り。ニューヨークにも評判のハーブブレンド。

-トワイライト：フルーティーなカモミールとラベンダーの香り。コクのある味わい。

-パッション アンド エンヴィ：煎茶の爽やかさにパッションフルーツの甘さと豊かな香りをプラス。

・セレンディピティーティーバッグセットお土産付き

2023年8月15日(火) 12:00 より事前決済限定オンライン先行予約開始

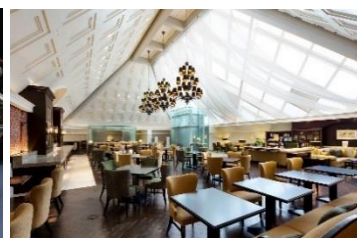
2023年8月18日(金) 10:00 より一般予約受付開始



アフタヌーンティー イメージ



セレンディピティーティーバッグ イメージ



ゲストラウンジ アトリウム

※ご予約・お問い合わせ：[公式サイト](#) | 03-5220-0514 (直通 10:00~16:00)

※画像はイメージです。

※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。

SerendipiTea (セレンディピティー)

SerendipiTea (セレンディピティー) は 1995 年マンハッタンのアップパーウエストサイドで創業以来、ヘルシー志向でグルメなセレブリティやニューヨーカー達にとっても愛されているオーガニック紅茶。

有機栽培の手作り茶葉として由緒あるホテルやレストラン、高級食材店であつかわれている。最高品質のルースリーフ・ティーにこだわり、可能な限り上質なオーガニック認証茶葉を厳選。世界中の茶園、農園、専門家と協力し、茶葉と生産のあらゆる面に関する知識と専門性を維持している。環境保護も考慮し簡易なパッケージにした理念はまさにニューヨークを象徴するブランドです。



[Web サイト](#) | [公式 Instagram](#)

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。ホテルが位置する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 年に再開業。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、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宿泊できるホテルです。また、発着列車本数日本一の東京駅に隣接し、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。



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

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

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