

## 【1日10食限定】今が旬！春を感じるいちごスイーツ ストロベリー トワイライトハイティー

東京駅丸の内駅舎内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、館内1Fにある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、3月より春を感じるいちごスイーツ5種のラインナップでお届けします。夕方から夜にかけてのお食事を兼ねたお茶会として、英国でヴィクトリアン時代から親しまれるハイティーは、ディナーとしてもお薦めです。



トワイライトハイティー イメージ

ヨーロピアン・クラシックを基調とする優雅な佇まいのロビーラウンジは、気の置けない友人との話らいのひとときや、自身と向き合うひとり時間にもお薦めです。

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シーズンにメニューを変え、どの季節にお越しただいても、親しみのなかにワクワクする新しさと発見がある、心躍るアイテムを取り揃えています。

まずはウェルカムドリンクとして、ロビーラウンジオリジナルのティーソーダ“マルゼלב スパークリング”から。特別な日には、プチ贅沢にアップグレードをして、シャンパーニュで乾杯！セイボリーは人気のスモークサーモンやパテ・ド・カンパーニュなどこだわりのホテルメイドをご用意します。

そして今回のスイーツはファン待望のいちご！この時期だからこそ味わえるジューシーで甘酸っぱい上質ないちごをつかい、春の訪れを感じる彩りと、5種類のスイーツをそれぞれ異なる美味しさでお届けします。メインのローストビーフ丼はカップスタイルのキュートな装いで、赤身肉とご飯が層になった、見た目以上に満足感がある一品です。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ushman&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いただけます。

ベネチアンシャンデリアが煌めく、洗練されたエレガントな空間で、ゆったりとした大人の時間を満喫してください。

## 【1日10食限定】ストロベリー トワイライトハイティー

期間：2024年3月1日（金）～2024年4月30日（火）

時間：月～木・日曜日 17:00のみ 金・土・祝前日 17:00～18:00 \*2時間制（ドリンク30分前L.O.）

人数：1日10名様限定 \*前日12時までの要予約

価格：月～木 7,400円 | 金・土・日・祝日 7,900円 \*グラスシャンパーニュ +2,500円

\*特別価格日：3/4, 5, 11, 12, 4/1, 2, 8, 9 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】

・スモークサーモンとポテト ケッパー風味のサラダ

自家製スモークサーモンとポテトの相性は格別。ケッパーの酸味が味わいのスパイスに。

・海老のマリネのタルティーヌ

フリットした小海老をバゲットと一緒にひと口で。

・ソフトサラミとスモークチーズ 彩りトマト添え

スイーツの合間に、定番のシャルキュトリーでひと休み。

・パテ・ド・カンパーニュと東京野菜のピクルスピンチョス

こだわりが詰まったホテルメイドの一皿。ピクルスは地産地消、東京産のお野菜をつけています。



### 【スイーツ】

・いちごのムース

下から、桜風味の愛らしいパールクラッカン、桜の葉でほんのり甘じょっぱさがひろがる桜風味のジョコンド（アーモンド生地）、ふわっと軽い口当たりの甘酸っぱいいちごムースに、いちごシャンティを添えて。

・ココナッツミルクのブランマンジェ いちごのプーチパフェ

優しい味わいのココナッツミルクのブランマンジェにいちごのマセレ（シロップ漬け）といちごのエスプーマを重ねました。サクサクのココナッツチュイルにいちごが香るチョコレートをサンドした桜カラーのマカロンをトッピング。

・いちごのシャンパーニュジュレ

ジューシーなフレッシュいちごに、つるつるとど越しの良いジュレをまわらせて。さっぱりとお口直しにもおススメ。

・いちごのタルト

サクサクの食感の生地に、バニラカスタードクリームをたっぷり。フレッシュいちごの美味しさをダイレクトに楽しんで。

・いちごのショートケーキ ショコラジェノワーズ

カカオパウダーを練り込んで焼き上げたスポンジ生地に、いちご風味のチョコレートクリームをサンド。いちごの酸味でちょうど良いバランスに。

### 【メインディッシュ】

・黒毛和牛のローストビーフ スモール丼

これが丼物?! 見た目のかわいさだけでなく、美味しさも◎。低温で長時間じっくり火を入れ、柔らかくキメ細かな赤身肉の旨味が凝縮したローストビーフ。

### 【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、ベッジマン&パ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)

※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 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&トーゾ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。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」は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、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/>