

“秋の恵みをホテルで味わう” 「秋の限定メニュー 2019」



「104th Anniversary Special Dinner」イメージ



「国産松茸フェア」メニューイメージ

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4つの直営レストラン&バーにて、秋の味覚を味わうお料理を8月下旬からご提供します。総料理長が目利きした国産松茸をはじめ、ジビエの仔猪、ハーブ&スパイシーソースでいただくメニューなど、美味しい食材がそろった“実りの秋”をホテルで存分にお楽しみいただけます。またレストラン〈ブラン ルージュ〉ではホテル開業記念日の11月2日から3日間、大ぶりの鮑や最高級と評される仙台牛などの贅沢な食材を用いた、ホテル開業104周年記念ディナーをご用意します。

ランチ&ディナー「ムニユ オートンヌ 早秋」

レストラン〈ブラン ルージュ〉



「国産松茸とフォワグラのソテ 秋野菜添え」イメージ

秋の旬を味わう季節限定コース「ムニユ オートンヌ」。早秋をテーマにしたコースは、国産松茸ならではの香りを味わうお料理を中心にお届けします。カプチーノ仕立てで香りを軽やかに楽しむ国産松茸のクリームスープと、組み合わせることで味わいに深みが増す国産松茸とフォワグラのソテをサーヴ。そしてメインディッシュは、年間で約470頭しか出荷されない希少牛“土佐あかうし”のステーキをモリーユ茸のソースで。香りと味わいで秋を堪能するフレンチコースです。

期間: 8月24日(土)~9月30日(月)

時間: 11:30~14:00 L.O. / 17:30~21:00 L.O.

価格: 17,800円(税込サ別)

* 黒毛和牛の赤ワイン煮込みがメインディッシュのランチ限定コースも(7,800円/税込サ別)

お問い合わせ: 03-5220-0014(ブラン ルージュ直通)

秋の限定メニュー 2019

ランチ&ディナー「ムニユ オートンヌ 晩秋」

レストラン〈ブラン ルージュ〉



「オマールブルトンのヴァブール」イメージ

テーマは“晩秋”、深まる秋をお料理で表現するコースです。くせない丹波産の仔猪に、抜群の相性の京白味噌とあげがらしのコンディメントを合わせたグリエは、ジビエ料理を得意とする総料理長・石原雅弘のおすすめ。その他、格別の味わいと評されるオマールブルトンをふっくらと蒸して色とりどりの野菜で仕上げた華やかな一皿や、岩手県産へら蟹の旨味が凝縮されたビスクなど。滋味深い秋の味覚をお楽しみいただけます。

期間: 10月1日(火)~11月14日(木)

時間: 11:30~14:00 L.O. / 17:30~21:00 L.O.

価格: 18,000円(税込サ別)

お問い合わせ: 03-5220-0014(ブラン ルージュ直通)

ディナー「104th Anniversary Special Dinner」

レストラン〈ブラン ルージュ〉



「蒸し鮑のソテ トリュフとポワローのヴィネグレット」イメージ

ホテル開業 104 周年を記念して「ムニユ オートンヌ 晩秋」の一部をアップグレードしたコースを、特別にご用意。大ぶりの国産鮑のソテを黒トリュフと合わせていただくお料理や、黒毛和牛の中でも最高級とされる仙台牛フィレ肉の富士山溶岩焼ステーキなど。アニバーサリーメニューに相応しい、贅を尽くした3日間。

期間: 11月2日(土)・3日(日)・4日(月祝)

時間: 17:30~21:00 L.O.

価格: 20,000円(税込)

*グラス ドンペリニオン付 22,000円(税込)

お問い合わせ: 03-5220-0014(ブラン ルージュ直通)

ランチ&ディナー「国産松茸フェア」

バー&カフェ〈カメラリア〉



「国産松茸フェア」イメージ

期間限定で国産の松茸を使った特別メニューが登場。濃厚ドリア、具沢山のピザ、各種茸を合わせたパスタ、和牛ステーキに加えて、総料理長の一押しは、石鍋で味わう熱々のピラフ。ずわい蟹、海老、和牛、彩り野菜と、松茸との意外な相性の良さをお楽しみいただけます。

期間: 8月24日(土)~11月20日(水)

時間: 11:00~23:30 L.O.

価格: 2,680円~4,680円

*消費税増税により、10月1日から2,780円~4,780円になります。

お問い合わせ: 03-5220-1951(カメラリア直通)

秋の限定メニュー 2019

ランチ「国産松茸・蟹・海老のドリア」

〈ロビーラウンジ〉



「国産松茸・蟹・海老のドリア」イメージ

ロビーラウンジでも国産松茸を使ったランチメニューをご提供します。味の濃いずわい蟹、甘みのある2種の海老を加えた特製ベシヤメルソースの濃厚な味わいに、国産松茸をトッピングして香り豊かに。贅沢感を味わえる“大人のドリア”です。期間中には国産松茸の Pasta や米麺まぜそばもご用意。

期間：8月23日(金)～11月20日(水)

*Pastaと米麺まぜそばは期間が異なります。

時間：11:00～L.O.

価格：3,980円（スープ or サラダ、紅茶 or コーヒー付）*税込サ別

お問い合わせ：03-5220-1260(ロビーラウンジ直通)

ディナー「秋のハーブ&スパイス」

バー&カフェ〈カメリア〉



「秋のハーブ&スパイス」フードイメージ

カメリアの年間フードプロモーション「ハーブ&スパイス」。

秋は個性的な素材をうまく組み合わせた“ハーブ&スパイスソース”で食すお料理が3品登場します。

合わせるドリンクは、和の素材でさっぱりとしたオリジナルカクテルがおすすめ。

- ・柚子香る鶏肉の唐揚げ 仁淀川山椒ソース 1,780円 (10/1 から 1,880円)
柚子の香りづけをした唐揚げと、山椒がほどよく効いたソースが相性抜群
- ・小エビのフリット スパイスシーチリソース 1,880円 (10/1 から 1,980円)
香菜やレモンがアクセントのスパイスソースで、ぷりぷりの海老を味わいます
- ・ローストポーク ジンジャー&アップル風味焼 1,880円 (10/1 から 1,980円)
リンゴの甘みと生姜の風味でローストポークの旨味が引き立ちます

期間：9月1日(日)～11月30日(土)

時間：17:00～23:30 L.O.

価格：いずれも税込サ別

お問い合わせ：03-5220-1951(カメリア直通)

ディナー「飲み放題付プラン“サースティー サーズデイ”」

ゲストラウンジ〈アトリウム〉



「サースティー サーズデイ」イメージ

宿泊者限定の朝食buffetを提供しているゲストラウンジ〈アトリウム〉が、予約制のディナースペースに。“週末まであと1日！”の木曜の夜に、飲み放題付のお得なフルコースディナーをお楽しみいただけます。9月末までのディナーコースは和牛のトップレベルと評される上州牛をローストビーフでご賞味いただけます。さらに、オプションでホテルスタッフによる館内ツアーも無料で体験できます(18時来館で事前予約)。ご家族やグループでのご利用におすすめのプランです。

期間：木曜限定 *除外日あり

時間：館内ツアー付 18:00 /お食事のみ 18:30 or 19:00

価格：11,000円(税込)

*消費税増税により、10月1日から11,500円に変更

お問い合わせ：03-5220-0514(アトリウム直通) *要予約