

“盛夏に日本の食材を美味しくいただく” 「夏の限定メニュー 2019」



「ムニュ エテ」7月のメニュー イメージ



「夏の賞味会」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、直営レストラン&バーの3店舗にて、総料理長が目利きした日本の夏食材に様々な素材を組み合わせて仕上げた、暑い夏でも食べやすいお料理をご提供いたします。サマーシーズンに東京ステーションホテルで「美味しい夏」を存分にご堪能いただけます。

「ムニュ エテ」

レストラン〈ブラン ルージュ〉



6月からの「天然赤座海老のソテ 黒トリュフととうもろこしのソース」イメージ



レストラン 〈ブラン ルージュ〉

盛夏にさっぱりと食べられる、「日本の夏」がテーマのフレンチフルコース。5月からスタートしたこのコースは6月と7月にメニューががらりと変わるので、食べ比べる楽しさがあります。涼やかな前菜は、旨みの強い昆布で出汁をとったジュレに雲丹・キャビア・鮑を合わせた、磯の風味豊かな逸品。天然赤座海老のソテでは、夏に甘みが増すとうもろこしと香り豊かな黒トリュフが絶妙な組み合わせに。7月からのメニューはバスク風に仕立てた国産烏賊の一皿や、国産鮑の身と肝を一度に味わうお料理をお届けします。メインの後には“サプライズ”の逸品も。食欲がそそられる夏のフレンチです。

期間: 6月16日(日)~7月20日(土)

7月21日(日)~8月23日(金)

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

価格: 17,800円(税込サ別)

* たっぷりの夏野菜と魚介を合わせたランチタイム限定のコースもご用意(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)

夏の限定メニュー 2019

3日間限定「夏の賞味会」

レストラン〈ブラン ルージュ〉



「特大車海老のフリット ソースグリヴィッシュ」イメージ

総料理長・石原雅弘がお届けする、3日間限定の「夏の賞味会」。鮎や鯛(こち)、石鰯など日本の旬の魚介をフレンチの技法で作り上げるスペシャルコースです。特に天然の特大車海老を生きたまま丸ごと1尾フリットにしたお料理は、海老のぷりぷりの食感と濃厚な甘みを贅沢に味わえます。また蒸し鮑のソテは、今が旬のサマートリュフとともにいただきます。メインディッシュは希少な高知県土佐あかうしのロースとフィレを一皿でサーヴ。〈夏の美味しさ〉がぎゅっと詰まった、シェフ渾身のメニューです。

期間: 7月12日(金)・13日(土)・14日(日)

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

価格: 27,000円(税込サ別)

お問い合わせ: 03-5220-0014(ブラン ルージュ直通)

「夏のハーブ&スパイス フード」

バー&カフェ〈カメリア〉



夏のハーブ&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」。夏は“和のスパイス”をテーマにしたお料理が3品登場します。和の素材を使ったオリジナルカクテルと相性抜群です。

・和牛ザブン炙り焼 わさび塩添え 2,880円
希少部位のザブンを香ばしく焼き上げて、わさび塩でいただきます。

・穴子のエスカベッシュ 仁淀川山椒風味 1,880円
サクッと揚げた津島産穴子を、山椒が利いた地中海風南蛮漬けに。

・蒸し鶏のわさび風味マリネ 1,880円
しっとりやわらかな蒸し鶏を、辛味と旨みが絶妙なわさびソースで。

期間: 6月1日(土)~8月31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)

「夏のシーズナルパスタ」

〈ロビーラウンジ〉



夏のシーズナルパスタ イメージ

ロビーラウンジのシーズナルパスタ。夏季は、一皿で3種の味わいを楽しめる冷製パスタをご用意いたします。鮑、海老、帆立貝、烏賊のシーフードと太陽の光をいっぱい浴びた夏野菜を使い、トマト風味とバジルソースのパスタを一皿に盛り付けます。はじめはそれぞれ食べて、最後にミックスして味わうのが総料理長おすすめの食べ方です。

期間: 6月20日(木)~8月22日(木)

時間: 11:00~L.O.

価格: 2,780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)