

## ご宿泊者限定のアトリウム朝食buffet 新スタイルで7月1日から復活！

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、ご宿泊者限定のゲストラウンジ〈アトリウム〉の朝食buffetを7月1日(水)から再開いたします。3月からの朝食buffet休止に多くのお客様より惜しむ声をいただいたことから、プロの監修・指導による衛生管理の強化を図って新しいスタイルを構築し、かつ、新メニューとサービスでこれまで以上に〈ワクワクする朝食〉をご提供いたします。

\*新型コロナウイルス感染症拡大の状況により、営業内容が変更になる場合がございます。



アトリウムの新スタイルの朝食buffet イメージ

世界最大の旅行情報サイト・トリップアドバイザーによる国内ホテル朝食ベスト20において、東京都のホテルで唯一ランクインしている朝食buffet。総料理長・石原雅弘の「何度来ても楽しめる、おいしい朝食」というテーマは変わらず、バラエティに富んだ100種以上の朝食アイテムをお届けしていきます。

### ●朝食buffetの新スタイル

- ・ソーシャルディスタンスを確保したテーブル・buffet台の配置。チェックイン時に混雑時間の分散協力をご案内します。
- ・お料理を取り分けるトングを廃止し、個々盛りにしてディスプレイ。
- ・お持ち帰り可能な、オールインワンのプラスチック製ナイフ&フォークのセットをご用意。セットにはレスト(箸置き)とマスク入れの機能もあります。
- ・シェフが目の前で作るライブステーションを1カ所から4カ所に増やします。オムレツ、エッグベネディクト、和食、スイーツ&ドリンクのエリアを設け、お好きなメニューをつくりたての美味しさで楽しめます。
- ・ご希望の方には炊きたての土鍋ごはんをテーブルにサーブ。



洋食エリアの個々盛り イメージ



炊きたての土鍋ごはん イメージ

## ●朝食buffetの新メニュー

- ・季節のフルーツを使ったフレンチトースト グラチネ  
バニラ風味のサバイヨンソースをかけたフレンチトーストを焼きあげ、フレッシュフルーツをトッピング。見た目も華やかな一品です。
- ・季節の和食メニュー「雪消飯（ゆきげめし）」  
江戸や東京をテーマにしたコーナー。今回は江戸時代に人気だったとされるおかゆをご用意。昆布と鰹の出汁で有機大豆の豆腐、特別栽培のお米を炊き、おろし大根を加えていただきます。やさしい味は朝にぴったり。
- ・フレッシュスムージー  
新鮮な野菜やフルーツに熟成フルーツビネガーを合わせて作るスムージー。目の前で仕上げるので格別の美味しさです(1種類を週替わりで提供)。オレンジジュースも目の前で搾ります。  
\*いずれもライブステーションでご提供。



フレンチトースト グラチネ イメージ



フレッシュスムージー イメージ

## ●安全・安心への取り組み

東京ステーションホテルは今回の感染症対策として、衛生管理の世界的なリーディングカンパニーである「ECOLAB(エコラボ)」の日本法人・エコラボ合同会社と連携し、ホテル全体で衛生管理のさらなる強化に努めています。ゲストラウンジ〈アトリウム〉では、サービススタッフがマスクと手袋を着用して接客いたします。お客様のご利用後は的確な除菌清掃を速やかに行います。

ホテルの感染症対策についてはこちらから：<https://www.tokystationhotel.jp/event/engagement202006-2/>



## アトリウム朝食buffet付きの宿泊プラン「シンプルステイ」

朝食buffetが特典に含まれている通年の宿泊プランです。

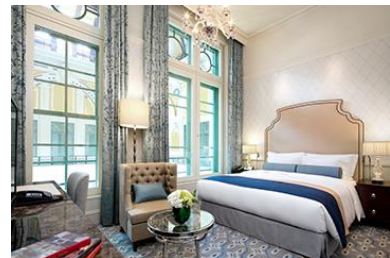
駅舎ドームの美しいレリーフを臨む「ドームサイド」、東京の中心地・丸の内側に位置する「パレスサイド」など、ユニークで多彩な客室タイプから選べます。

期間: 通年

価格: 1室2名様 50,842円～(消費税・サービス料込、宿泊税別)  
\*7月1日～2021年9月30日のご宿泊は宿泊税が課税されません。

ご予約問い合わせ: Tel. 03-5220-1112 (宿泊予約直通)

ホテ HP: [https://www.tokystationhotel.jp/stay/plans/details/simplestay\\_bf\\_at/](https://www.tokystationhotel.jp/stay/plans/details/simplestay_bf_at/)



人気の高い客室タイプ「ドームサイド」イメージ

## ゲストラウンジ〈アトリウム〉

東京のシンボル・東京駅丸の内駅舎の中央屋根裏に位置する広大な空間で、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からホテルエリアとして活用しています。400㎡を超える空間に最大天井高9mの天窓から自然光が降り注いで開放感に満ちあふれ、一日の始まりを優雅にお過ごしいただけます。駅舎創建時の赤煉瓦を間近で眺めることもできます。朝食に用いる素材は総料理長が自ら日本各地を赴いて選び抜いています。新鮮で味わい深い野菜やフルーツ、魚介類はもとより、国産米、海苔、納豆、醤油に至るまで吟味したものを、シェフのアイデアでその美味しさを最大限活かしてお届けしています。サービスの向上も日々取り組んでいます。お客様の口コミが徐々に広がり、トリップアドバイザーによる2020年の朝食の美味しいホテルランキングでは全国19位、東京で唯一選ばれました。

場所: 東京ステーションホテル4階 営業時間: 6:30～11:00 (10:30 L.O.)

朝食料金: 大人 4,500円/小学生以下 2,250円 (消費税込、サービス料別)



東京駅丸の内駅舎の中央エリア イメージ



ゲストラウンジ〈アトリウム〉 イメージ