

# “春の味覚をホテルで堪能する” 「春の限定メニュー 2020」



ブラン ルージュ「春のメニュー」イメージ



カメラリア「チーズマニア 2nd 春」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&バーにて趣向を凝らしたメニューを3月からご提供いたします。春の味覚満載のフレンチフルコース、ミート&フィッシュラバー向けのライスボウル、飲み放題のディナープラン、チーズ料理、国産ウイスキーのプロモーションなどをご用意。

東京ステーションホテルで〈春の訪れ〉を心ゆくまでお楽しみいただけます。

## 【ランチ】プティ ムニュ プランタニエール

レストラン〈ブラン ルージュ〉



「天然真鯛の桜塩マリネ」イメージ

日本各地の旬の食材を絶妙な一皿に昇華させる総料理長・石原雅弘による春のランチコース。

「天然真鯛の桜塩マリネ」は丁寧に一本釣りされた身の綺麗な真鯛に桜色の塩を合わせて、旬のホワイトアスパラと共にやさしい甘みと香りを味わえる前菜にふさわしいお料理です。青森県十三湖のしじみを使った滋味深いスープに国産の香り米を添えた一皿や高知県宿毛直送の鮮魚のポワレのほか、メインディッシュはホテルの名物料理をアレンジしたスペシャリテなど3種類から選べます。

期間：3月16日(月)～4月30日(木)

時間：11:30～14:00 L.O.

価格：8,000円(税込サ別)

お問い合わせ：03-5220-0014(ブラン ルージュ直通)

本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先

東京ステーションホテル 広報担当 濱 純子 TEL：03-5220-1915 FAX：03-5220-0513

## 春の限定メニュー 2020

### 【ランチ】本鮪と上州牛のライスボウル

〈ロビーラウンジ〉



「本鮪と上州牛のライスボウル」イメージ

味わい深い上州牛のローストビーフと、丁寧に炙り漬けた鮮度抜群の本鮪をご飯の上に載せて、雲丹やいくらのおトッピングと香味野菜サラダを盛り付けた華やかな彩りのライスボウルです。食材の組み合わせから生まれる贅沢な味わいだけでなく、見た目の迫力もあるボリューム満点のランチです。

期間：5月1日(金)～6月30日(火)

時間：11:00～17:00

価格：4,180円(スープ、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)

### 【ランチ&ディナー】ムニユ プランタニエール

レストラン 〈ブラン ルージュ〉



「桜鱈のスマークオイルコンフィ 菜の花とボワローのゼリー寄せ」イメージ

総料理長自ら日本の産地に足を運び厳選した食材の数々。その美味しさを最大限に引き出した春のスペシャルコースです。自然な甘みの桜鱈にやさしく火を入れて素材本来の旨みを味わう一皿は、菜の花を使ったゼリー寄せが春の訪れを感じさせます。また筍にフランス産のフォワグラを合わせてトリュフソースでいただくお料理はその芳醇な香りや筍の食感も楽しめます。メインは三崎直送の鮮魚、もしくはいわて牛ロースをチョイス。まさに〈春の美味しさ〉をご堪能いただけるメニューです。

期間：3月16日(月)～4月30日(木)

時間：17:30～21:00 L.O.

価格：16,000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】チーズマニア 2nd 春

バー&カフェ 〈カメラリア〉



「チーズマニア 2nd 春」イメージ

一昨年、カメラリアで人気を博したチーズ料理のプロモーション「チーズマニア」が復活。様々なチーズ料理を年間でお届けいたします。今回は4品登場。

- ・海老とアスパラガス 5種のチーズ風味焼 2,280円  
たっぷりの海老をパルメジャーノなど数種のチーズで焼きあげました
- ・ドイツソーセージ&野菜 ラクレットチーズかけ 2,980円  
熱々プレートにのせて目の前でラクレットチーズをかけます
- ・10種のチーズピッツァ 3,280円  
はちみつのかきで10種のチーズの複雑な味わいが見事に調和。数種のナッツが密かなアクセントに
- ・国産サーロインステーキ チーズトマトソース 4,580円  
迫力満点の180gステーキにたっぷりの5種のチーズで豪快に

期間：4月1日(水)～6月30日(火)

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(カメラリア直通)

## 春の限定メニュー 2020

### 【ディナー】 シーズナルディナー ゲストラウンジ〈アトリウム〉



「シーズンディナー」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〉では、土曜日限定のプランをご用意。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。

6月末までのディナーコースは旨みのある上質な脂が特徴の上州牛を、ローストビーフとビトークで一度にご賞味いただけます。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(17時来館で事前予約)。ご家族やグループでの利用におすすめのプランです。

期間： 4月～6月の土曜限定 \*除外日あり

時間： 館内ツアー付 17:00 /お食事のみ 18:00 or 18:30

価格： 16,000円(税サ込)

(グラスシャンパーニュ1杯付ディナーは12,800円/税サ込)

お問い合わせ： 03-5220-0514(アトリウム直通) \*要予約

### 【ディナー前後に】 ザ・エッセンス・オブ・サントリー プロモーション バー〈オーク〉



「ザ・エッセンス・オブ・サントリー」イメージ

サントリーの熟練ブレンダーが高い技術で新たなブレンドウイスキーを生み出すレアウイスキーシリーズ。杉樽熟成にこだわった奥深い味わいをご堪能いただけます。

クリーンタイプ 2,800円(税込サ別)

杉の香りが広がる、甘くコクのある味わい

リッチタイプ 4,150円(税込サ別)

熟した果実味がプラスされたヘビーで濃厚なブレンド

期間： 4月1日(水)～5月31日(日)

時間： 17:00～23:30 L.O.

お問い合わせ： 03-5220-1261(オーク直通)

### 桜×フレッシュフルーツ

#### 春のカクテル @バー&カフェ〈カメラリア〉3月から販売!



「春のカクテル」イメージ

フレッシュフルーツに桜花の塩漬けを漬け込んだ桜リキュールを合わせたオリジナルカクテルを、バー&カフェ〈カメラリア〉でご提供いたします。ブラッドオレンジとキウイフルーツならではの酸味と甘みだけでなく、〈香り〉を楽しめる春のカクテルです。

期間： 3月1日(日)～4月30日(木)

時間： 11:30～23:30 L.O.

価格： 各1,900円(税込サ別)

お問い合わせ： 03-5220-1951(カメラリア直通)