

おうちクリスマス&年末年始に！ 東京駅構内でホテルがお弁当を販売します

2021年12月20日(月)~2022年1月10日(月)

東京駅丸の内駅舎の中にあ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）はお客様からの再販希望の声にお応えし、12月20日からJR東京駅構内の催事場で再びお弁当を販売いたします。事前予約制のパーティープレート&プレミアム弁当に加えて、店頭でのみ販売の4種のお弁当とお惣菜が登場いたします。



「黒毛和牛ひとロステーキ&サーモンのトマトバジル焼 DONBURI」イメージ

総料理長・石原 雅弘（いしはら まさひろ）を中心にホテル内のプロジェクトチームで考案した新メニューは、**シェフが目利きした〈旨みたっぶりの魚介〉と〈上質な黒毛和牛〉が主役のお弁当**です。

なかでも2種のお弁当には国産の鱈や平目、天然海老やアトランティックサーモンが、それぞれフライやローストなどで入っています。特に高知県宿毛漁港から直送される大鱈のフライは、その身の厚さに驚きます。オリジナルブレンドの良質な油でカラリと揚げ、ふわりとした食感と鱈の旨みをさっぱりとしたオリジナルタルタルで味わいます。魚介だけでなく、じっくりと焼きあげた黒毛和牛のローストビーフ、または希少部位のステーキも楽しめます。

お肉好きの方には、赤身が美味しいことで知られる土佐あかうしのハンバーグと黒毛和牛のひとロステーキが入ったお弁当がおすすめです。お手頃価格でボリュームのある、サーモンのトマトバジル焼と黒毛和牛ステーキのDONBURIもご用意しています。

また店頭では魚介のフライやローストのお惣菜と、オリジナルレシピのタルタルソース&シャキシャキのコールスローセットも販売。事前予約制のパーティープレートやプレミアム弁当はクリスマスや年末年始のホームパーティーにおすすめです。

すべてホテル独自ルートで調達した厳選食材をふんだんに使い、ホテルのキッチンでシェフたちが丁寧に調理したものを直接催事場にお届けいたします。JR東京駅構内で気軽に購入できる“ホテルメイドの美味しいお料理”は、ホームパーティーやご自宅でのお食事をより一層豊かにします。



黒毛和牛ローストビーフ&厳選シーフード BENTO

旨みを閉じ込めた黒毛和牛ローストビーフが60g入ったお弁当。大鰯と天然海老のフライには軽やかなタルタルを。国産本鰯の味噌焼は国産松茸の風味で一層豊かに。国産平目のベーコン巻やサーモンなどボリューム満点。

2,280 円



黒毛和牛ステーキ&厳選シーフード BENTO

国産の大鰯・本鰯・平目など4種のシーフードが贅沢に入っているほか、黒毛和牛のザブトン&肩ロースのステーキが60gも。ザブトンは牛一頭から僅かしかとれない希少部位で、とろける食感とコクのある味わいが絶品。

2,280 円



ダブル和牛&国産松茸入り本鰯焼 BENTO

お肉好きの方におすすめのお弁当で、主役は土佐あかうしの和風ハンバーグ。牛肉本来の美味しさがぎゅっと詰まっています。黒毛和牛のひとくちステーキも70gと食べ応え十分。国産本鰯の味噌焼や季節野菜のグリルなども。

2,280 円



黒毛和牛ひとくちステーキ&サーモンのトマトバジル焼 DONBURI

脂がのったアトランティックサーモンに、たっぷり野菜とチーズを加えたトマトソースをのせて焼きあげました。コクと酸味でサーモンの旨みがふくらみます。黒毛和牛のひとくちステーキ60gや季節野菜のグリル、しめじとオニオンのソテもふんだんに。

1,380 円



厳選シーフードのお惣菜

お弁当に入っている大鰯フライ、天然海老フライ、おおぶりの牡蠣フライが単品で購入できます。

厳選シーフードBOXはフライ3種と、アトランティックサーモンのトマトバジル焼&国産平目のベーコン巻ローストの2種類。2つのBOXセットもあり、ご自宅のお食事での一品におすすめです。

厳選シーフードBOX 780 円・880 円・1,500 円
フライの単品 220 円～



〈名脇役〉タルタルソースがフライに付きます！

本ずわい蟹入り豆乳タルタル (店頭販売あり)

マヨネーズや油を一切使わず、豆乳ヨーグルトをベースに細かく刻んだ卵、キャベツ、ピクルスを合わせて本ずわい蟹の身を加えました。さっぱりと軽やかな特製ソースは魚介と相性抜群です。

*フライが入っているお弁当&パーティープレートにはこのソースとコールスローが付きます。

*店頭ではタルタル&コールスローのセットも販売 (1セット 350 円)

*すべて消費税込み。

*仕入れ状況により、食材や内容が変更になる場合があります。

お集まりにぴったりのパーティープレート&プレミアム弁当 *事前予約限定



お弁当の料理をお皿に盛りつけた状態

プレミアム“Dishes”BENTO (事前予約可、店頭販売あり)

なんと 11 種もの惣菜が入っている、ボリューム満点の豪華弁当。お肉は黒毛和牛のザブトン&肩ロースステーキややわらかいローストビーフ。インパクトのあるフライは高知県宿毛直送の大鰯や兵庫県播磨灘産の大粒牡蠣、天然海老の3種でカラリと揚げています。さっぱりとしたタルタルソースをかけて魚介の旨みをじっくりと味わいます。鮑の煮汁とカツオの出汁を合わせたごはんには、蒸し鮑を贅沢にのせました。 3,680 円



プレミアム“Dishes”祝い膳 (事前予約制)

年末年始のお祝いにふさわしいお弁当。「いわて牛」サーロインステーキや「常陸牛」ローストビーフなど贅沢なお惣菜のなかでも、オマール海老テールのフライは絶品。12/28~1/3 の限定販売。 7,800 円

パーティープレート (4~5 名様向け)



プレミアムビーフプレート (事前予約制)

ブランド和牛の「いわて牛」サーロインステーキ450gと「常陸牛」ローストビーフ300gの豪華プレート。野菜のソテも入って2種のソース付き。 18,000 円



厳選シーフードプレート (事前予約制)

オマール海老テールと国産大粒牡蠣のフライ、国産平目のベーコン巻ローストや国産本鰯の松茸味噌焼きなど、魚介類の美味しさ満載の贅沢プレート。 18,000 円



東京駅開業日記念 スペシャルセット (事前予約制)

プレミアムビーフプレートと厳選シーフードプレートのセットを特別価格で。ご家族やご友人とのパーティーに彩りを添えます。 30,000 円

- * 写真はいずれもイメージとなります。
- * すべて消費税込み。注文数に限りがあります。
- * ご予約受付はお受け取り日の2日前まで。
- * 仕入れ状況により、食材や内容が変更になる場合があります。

【概要】

- 販売期間： 2021年12月20日(月)～2022年1月10日(月) 22日間限定
- 販売時間： 平日・土 8:00～22:00 / 日曜・1/10 8:00～21:00 (12/20は9:00～)
*12月29日～2022年1月3日、1月9日は営業時間が異なります。
今後の状況により時間が変更になる場合がございます。
- 販売場所： JR東京駅構内地下1階 グランスタ東京 スクエア ゼロエリア (お弁当・惣菜エリア)
催事区画「東京ライブ! デリ」
- ホテルHP： <https://www.tokyostationhotel.jp/event/bento202112>
- お問い合わせ： Tel.03-5220-1113 (イベントセールス/平日 10:00～18:00)
*パーティープレート&プレミアム弁当は事前予約制で、予約受付中。
(ご予約はオンラインまたはお電話、お受け取りは「東京ライブ! デリ」)



東京ステーションホテル (The Tokyo Station Hotel)

1915年、東京駅の中に客室数56室、宴会場を備えたヨーロッパスタイルのホテルとして開業。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いたしました。東京駅丸の内駅舎の保存・復原事業に伴い2006年に休館。約6年半の時を経て全施設を改装し、2012年に再び開業。

ヨーロッパ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、都市型ホテルとしての機能を備え、「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様の心に寄り添い「共感するおもてなし」を目指しております。

東京で現存するホテルとしては2番目に歴史があり、国指定重要文化財の中にすべてが位置するホテルとして国内唯一。また、発着列車本数日本一の東京駅舎に位置し、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。

世界的なホテル格付けの「フォーブス・トラベルガイド」にて6年連続4つ星を獲得。

ホテル公式HP： <https://www.tokyostationhotel.jp/>

