

Share the Joy of Christmas 2021

シチュエーションで選べるクリスマスコース

2021年12月20日(月)～12月25日(土)



東京ステーションホテル外観 イメージ

東京駅丸の内駅舎のなか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、今年も「Share the Joy of Christmas 2021 - 共に喜びを分かちあうひとときを」のテーマのもと、4つの直営レストラン&バーにて、フェスティブシーズンを彩るのにふさわしいクリスマスコースを販売いたします。人気の高いロビーラウンジ・ハイティ어의クリスマスバージョン、贅沢な食材をふんだんに用いたフレンチコース、バーの雰囲気を楽しむディナー、ライブ演奏付きのコースをご用意。東京駅舎のなかでクリスマスを存分にお楽しみいただけます。

クリスマス特設 Web サイト：<https://www.tokyostationhotel.jp/event/christmas2021>

クリスマスハイティ어「ホワイトツリー」〈ロビーラウンジ〉



「ホワイトツリー」イメージ



〈ロビーラウンジ〉イメージ

ロビーラウンジで人気のハイティ어를クリスマスバージョンでお届けいたします。クリスマス定番ケーキのブッシュ・ド・ノエルをミニサイズでティースタンドにセットするほか、香り高い洋梨入りのシャンパーニュジュレ、軽やかなホワイトチョコのムース、季節のショートケーキの4種をラインナップ。セイボリーは3種でキャヴィアを使ったムースやトリュフ香るキッシュ、メインディッシュのホワイトシチューにはフランス産七面鳥や本ずわい蟹などが贅沢に入っていて、熱々でいただけます。

期間：12月20日(月)～12月25日(土) 時間：17:00～（12月24日・25日は2部制 17:30～ / 20:00～）

価格：9,000円（税サ込）

お問い合わせ：03-5220-1260（ロビーラウンジ直通）＊要予約

＊各店の営業時間は今後の状況により変更になる場合がございます。

旬の食材で彩るクリスマスコース「ムニュ ド ノエル」

レストラン〈ブラン ルージュ〉



「ムニュ ド ノエル」 イメージ



レストラン〈ブラン ルージュ〉夜内観 イメージ

総料理長の石原 雅弘(いしはら まさひろ)が厳選素材の旨みを最大限活かしたお料理で構成する、クリスマスのスペシャルコースです。ムース状の有機豆腐にキャヴィア・オシェトラを合わせた軽やかな一品や、たらば蟹、河豚、石鰯を用いたオードヴル、身の厚い蝦夷鮑のステーキとリゾットの一皿など、日本の旬の海の幸を贅沢に取り入れたお料理の数々。またフランス・ブルターニュ産オマール海老の濃厚な甘みを堪能できるように、絶妙な火加減でポワレにして海老の旨みが詰まったアメリカヌソースでいただく一皿も。メインディッシュは最高級の黒毛和牛・仙台牛フィレ肉のなかにフォワグラとトリュフを詰めてパイ包み焼きにした、ロッシェンスタイル。特別な夜にふさわしい珠玉のコースはランチ、ディナーともにご賞味いただけます。

期間：12月20日(月)～12月25日(土) 時間：11:30～14:00 L.O. / 17:30～21:00 L.O.

価格：30,000円(税サ込)

お問い合わせ：03-5220-0014(ブラン ルージュ直通) *要予約

ブランド和牛を味わうクリスマスランチコース「ムニュ ド プティ ノエル」

レストラン〈ブラン ルージュ〉



「ムニュ ド プティ ノエル」 イメージ



レストラン〈ブラン ルージュ〉昼内観 イメージ

シェフが腕によりをかけて創るクリスマス限定のランチコース。フランス産の七面鳥をジューシーに焼きあげて、ほんのり甘くスパイシーなドレッシングを絡めたサラダとともに味わう一皿や、脂ののった金目鯛に刻んだオリーブやドライトマトを詰めて、サフランで豊かな風味を加えたムール貝のソースでいただくお料理など。メインディッシュはブランド和牛「いわて牛」のサーロインステーキ、または、黒毛和牛のフィレステーキをお選びいただけます。またブッシュ・ド・ノエル、ショコラ、洋梨のジュレなどクリスマスらしい華やかなデザートもご用意。大切な方とクリスマスをより一層楽しめるスペシャルコースです。

期間：12月20日(月)～12月25日(土) 時間：11:30～14:00 L.O.

価格：15,000円(税サ込)

お問い合わせ：03-5220-0014(ブラン ルージュ直通) *要予約

*各店の営業時間は今後の状況により変更になる場合がございます。

クリスマス限定、ホテルオリジナルケーキ付き宿泊プランも登場

<https://www.tokyostationhotel.jp/stay/plans/details/christmascake2021/>

*レストラン〈ブラン ルージュ〉、ゲストラウンジ〈アトリウム〉のクリスマスディナー付き宿泊プランも販売

ボリューム満点ディナーコース「トゥインクル クリスマス 2021」

バー&カフェ〈カメリア〉



「トゥインクル クリスマス 2021」 イメージ



バー&カフェ〈カメリア〉 イメージ

前菜、和牛ポロネーズのグラタン、オマール海老フライ、メインディッシュ、デザートと、全5品のクリスマスディナー。メインディッシュは、12月20日から23日までは上質な黒毛和牛ステーキをお好きなグラム数でお召し上がりいただけます。24日、25日はグラム数が選べる黒毛和牛ステーキにフォワグラを合わせたロッキーニスタイルでご用意。バーの上質な雰囲気なかでフェスティブシーズンをお楽しみいただけます。

期間：12月20日(月)～12月25日(土) 時間：17:00～ (12月24日・25日は2部制 17:30～ / 20:00～)

価格：12月20日～23日 8,800円 / 12月24日、25日 9,800円 (いずれも税サ込)

お問い合わせ：03-5220-1951(カメリア直通) *要予約

クリスマスディナー&ライブ演奏「ペントハウス クリスマスディナー」

ゲストラウンジ〈アトリウム〉



「ペントハウス クリスマスディナー」 イメージ



12月23・24日のアーティスト「Saasha & Little Sweet Child」 イメージ

12月23日から3夜限定のライブ&ディナー。キャヴィアと本ずわい蟹のプチガトー仕立て、高級魚・九絵のスモークマリネ、トリュフ香るクリームスープ、黒毛和牛ロースステーキを香り豊かなセップ茸入り赤ワインソースでいただくお料理の数々。12月23・24日のアーティストは往年の名曲をジャズアレンジで披露する「Saasha & Little Sweet Child」、12月25日はマルチジャズシンガー「Eimy with friends」。華麗なパフォーマンスでクリスマスの夜を華やかに過ごしていただけます。

期間：12月23日(木)～12月25日(土) 時間：18:30 開場、19:00 スタート

価格：17,800円 (税サ込)

お問い合わせ：03-5220-0514(アトリウム直通) *要予約

*ライブ演奏のアーティストは今後の状況により変更になる場合がございます。

*各店の営業時間は今後の状況により変更になる場合がございます。

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。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て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」を目指しています。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。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。