

おうちで過ごす年末年始を彩る 「フレンチオードヴル二段重」予約開始

国指定重要文化財・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、数量限定のスペシャルメニュー「フレンチオードヴル二段重」のご予約を本日 9月30日(金)から開始いたします。



フレンチオードヴル二段重 イメージ

2012年の再開業以来、ホテル初の試みとなるテイクアウトのオードヴルセットは、ホテルのメインダイニング レストラン〈ブラン ルージュ〉がお届けする、食卓を華やかに彩る全7種類のお料理。

一の重には、甘みのある埼玉県産の深谷ネギやベーコンを4種類のチーズとともに焼き、トリュフをトッピングした香り豊かなキッシュをはじめ、「スモークサーモンとレッドオニオンのマリネ」、「本ずわいがにとポテトエッグサラダ ゼリー寄せ」、「海の幸と彩り野菜ギリシャ風」をご用意。

二の重は、ホテル特製の和風ソースで味付けた黒毛和牛ローストビーフのほか、スモークチキン、スパイシーな風味のポークリエットといったお肉料理を取り揃えました。

商品の受渡時期が12月31日(土)と1月1日(日)の2日間のため、時節柄、おせち料理としてもお召しあがりいただけます。

ホテル自慢のお料理で構成された本格的なオードヴルで年末年始を過ごしてみたいかでしょうか。

「フレンチオードヴル二段重」

【一の重】

- ・スモークサーモンとレッドオニオンのマリネ
- ・本ずわいがにとポテトエッグサラダ ゼリー寄せ
- ・海の幸と彩り野菜ギリシャ風
- ・トリュフ香る深谷ネギとほうれん草のキッシュ



フレンチオードヴル【一の重】 イメージ

【二の重】

- ・黒毛和牛ローストビーフ
- ・スモークチキン
- ・ポークリエット



フレンチオードヴル【二の重】 イメージ

予約受付 : 9月30日(金)～12月27日(火)

受渡日 : 12月31日(土)～1月1日(日)

販売価格 : 12,000円
早期申込割引(12/10まで) 10,000円

受渡場所 : 東京ステーションホテル2階
レストラン〈ブラン ルージュ〉営業時間内(11:30～15:00/17:00～21:00)

お支払い : 受渡時にお支払い

ご予約方法 : 公式Webサイト または お電話にて承ります

お問い合わせ : Tel. 03-5220-0014 (ブラン ルージュ直通)

Webサイト : https://www.tokystationhotel.jp/restaurant01/takeout_frenchhov_2022/

*価格はいずれも消費税込

*今後の状況により食材内容が変わる可能性があります。

*予定食数に達した場合は、販売期間を待たずに終了いたします。

レストラン〈ブラン ルージュ〉

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時に誕生。総料理長の石原雅弘が織りなすお料理は、フランス料理の技法を用いつつ日本の食材や素材などで現代風のアレンジを加え、常に伝統と洗練を感じさせます。旬の食材をふんだんに取り入れられるよう、すべてのメニューを2ヵ月ほどで変えるほか、更なる美食を求める方向けに賞味会を季節ごとに開催しております。半円形に大きな窓を配した空間は白を基調としたエレガントな設えで、一部の窓からは東京駅を行き交う列車を眺めることができます。



レストラン〈ブラン ルージュ〉の内観 イメージ

そのほかご人数に合う個室3室や、常時30種の国産ワイン含むワインセラーを完備。窓外の移ろいゆく時を感じながら、美食をお楽しみいただけます。

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。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、国内で最初に、国指定重要文化財の中に宿泊できるホテルとして開業。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。

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