

Share the Joy of Christmas 2023

大切な人と分かちあうフェスティブシーズンの過ごし方



2023年クリスマスイメージ

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、新作を含むクリスマスケーキや聖なる夜を優雅に祝うディナー、ハイティー、毎年恒例のオリジナルチャリティーオーナメントなど、様々なシチュエーションで 2023 年のフェスティブシーズンを彩り豊かに演出します。街が眩き心躍るクリスマス、大切な人と喜びを分かちあう、心が温まるひとときをお過ごしください。

東京ステーションホテルのクリスマスプロモーション

P2 クリスマスケーキ（12/22-25）	カメラア
P3 クリスマスディナー（12/22 または 23-25）	ブラン ルージュ、カメラア、アトリウム
P4 クリスマスハイティー（12/22-25）	ロビーラウンジ
P4 クリスマスカクテル（12/18-25）	カメラア
P4 クリスマスチャリティーオーナメント（12/1-）	ロビー（ゲストリレーションズ）



プレミアムショートケーキ イメージ

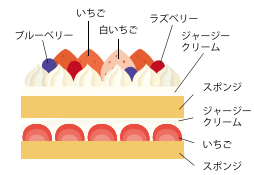


セレンディピティ ～栗と紅茶のショコラムース～ イメージ

クリスマスケーキ

プレミアムショートケーキ 8,000 円（税金込） | 15cm×15cm スクエア

オーガニックファーム黒富士農場のリアルオーガニック卵を使ったスポンジをフレッシュクリームにバランスよくミックスしたコクのあるジャージークリームでサンドしました。パストリーシェフ瀧澤が厳選した佐賀産の新ブランド「いちごさん」と稀少な白いちご「淡雪」の2種のいちごをたっぷりとし、スポンジの間にもトッピングにも使い、どこから食べてもいちごを頬張れる、シンプルながら素材の一つ一つにこだわったプレミアムなケーキです。親しみのあるショートケーキはお子様も安心して食べられ、ご家族 4～5 名様でも十分に楽しめるサイズです。



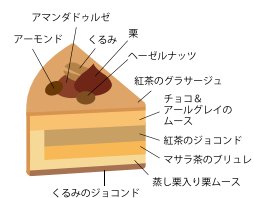
【ケーキのご予約】：https://bit.ly/xmas_shortcake_tsh

**リアルオーガニック卵：日本で初めて有機 JAS 認証取得したオーガニック卵。鶏の食べるもの、飲むもの、暮らす場所、全てにおいて厳しい基準が設けられ、山梨県の黒富士農場で生産されているとても貴重な卵です。

【限定 30 台】

“セレンディピティ” (Serendipity) ～栗と紅茶のショコラムース～ 6,000 円（税金込） | 5号（直径 15cm）

6 層ものレイヤードが美しい、上品な大人のクリスマスケーキ。紅茶のプリュレには、NY のオーガニックティーブランド セレンディピティのマサラチャイを使用し、ほどよくスパイシーな余韻をご堪能いただけます。さらにチョコ&アールグレイのムースを重ねることで大人向けのテイストに仕上げしており、シャンパーニュやブランデーとのマリージュもお薦めです。



【ケーキのご予約】：https://bit.ly/xmas_serendipiteacake_tsh

**東京ステーションホテルが隣接する、東京駅とニューヨーク・グランドセントラル駅の姉妹駅締結 10 周年を記念し、今秋に実施したアフタヌーンティーにつづくセレンディピティとのコラボレーション。運命的な出会いという意の“セレンディピティ” (Serendipity) がもたらす、ティーブランド セレンディピティとの出会い、ニューヨークとの出会い、そして皆さまとの出会いに感謝して、このスペシャルなケーキをお届けします。

予約期間：2023 年 10 月 12 日（木）～12 月 17 日（日）

お渡し期間：2023 年 12 月 22 日（金）～25 日（月）

お渡し場所：バー&カフェ カメリア店頭 東京ステーションホテル 2F

お渡し時間：12:00～19:00

予約・支払い方法：オンラインでの事前決済のみ

お問い合わせ：[カメリア](https://www.camellia.jp) | 03-5220-1951（カメリア直通）

クリスマスディナー

「レストラン ブラン ルージュ」 ノエル

スペシャルな夜を祝うディナーは、静岡県春野町のフレッシュキャビアからはじまり、国産伊勢海老のポワレ、石川県輪島産甘鯛入りブイヨンスープなど素材にこだわり選び抜いた逸品づくし。メインディッシュは仙台牛フイルステーキをご用意しました。アップグレードにて最高級の黒毛和牛・神戸牛ロースもお選びいただけます。大切な人とのかけがえのないひとときにふさわしい珠玉のコースです。

*ランチタイムではプチノエルコース（24,000 円）もごございます。



「レストラン ブラン ルージュ」ノエル イメージ

期間：2023 年 12 月 23 日（土）～25 日（月）

時間：11:30～15:00（14:00 L.O.） | 17:30～21:00（20:00 L.O.）

価格：32,000 円（税金・サービス料込）

店舗：レストラン ブラン ルージュ 東京ステーションホテル 2F

ご予約・お問い合わせ：[ブラン ルージュ](#) | 03-5220-0014（ブラン ルージュ直通）

「バー&カフェ カメリア」 トウインクルクリスマス

乾杯のシャンパーニュが付いた全 6 品のコースをご用意しました。オードブル盛り合わせではスモークサーモンや蝦夷鮑のブルゴーニュ風など、バーならではのお酒にあうお料理を揃えました。心もほっと温まる滋味深い七面鳥スープのあとには、お魚料理やお肉料理もつづく充実のフルコースです。お好みのお酒とのペアリングもお楽しみください。



「バー&カフェ カメリア」トウインクルクリスマス イメージ

期間：2023 年 12 月 22 日（金）～25 日（月）*要予約

時間：平日 11:30～14:00 L.O. 土日祝 11:30～15:00 L.O. | 17:00～20:00 L.O.

*12 月 23 日～25 日 17:30 / 20:00（2 部制）

価格：12 月 22 日&25 日 12,000 円 | 12 月 23 日&24 日 15,000 円（いずれも税金・サービス料込）

店舗：バー&カフェ カメリア 東京ステーションホテル 2F

ご予約・お問い合わせ：[カメリア](#) | 03-5220-1951（カメリア直通）

「アトリウム」 ペントハウス クリスマスディナー

本格派アーティストの華麗なパフォーマンスとフルコースをご堪能いただく 3 夜限定のライブ & ディナー。12 月 23 日のアーティストは現代日本のジャズシーンを牽引する Jazz トリオ NAMIHEY が Jazz Soul R & B の名曲やクリスマスソングをお届け。12 月 24、25 日に登場の「Saasha & Little Sweet Child」はクリスマスの名曲を特別アレンジで披露します。ライブとともに楽しみいただくお料理は、キャビアとスモークしたソイクリーム、クエの自家製スモークと甘海老のタルタル ライム風味や石川県輪島直送甘鯛のポワレ、黒毛和牛ロースのグリエなど全 6 品。静寂な空間に響く軽やかな歌声に酔いしれながら、優雅なひとときをお過ごしください。



「アトリウム」ペントハウス クリスマスディナー イメージ

期間：2023 年 12 月 23 日（土）～25 日（月）*要予約・事前決済

時間：12 月 23 日&24 日 17:30 開場 18:00 スタート | 12 月 25 日 18:00 開場 18:30 スタート

価格：グラスシャンパーニュ付 25,000 円 | ペアリングワイン付 27,500 円（ともに税金・サービス料込）

店舗：アトリウム 東京ステーションホテル 4F

ご予約・お問い合わせ：[アトリウム](#) | 03-5220-0514（アトリウム直通）

*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。

クリスマスハイティー

ヴェネチアンシャンデリアがエレガントに煌めくロビーラウンジでは、ティースタンドをホワイトツリーに見立てたクリスマス限定のスペシャルメニューをご用意しました。チョコレートのムースや苺のティラミスなど4種のスイーツと、トリュフが香るキッシュや鮑、海老、帆立貝のココットグラタンなど高級食材をつかったセイボリーにくわえ、メインには黒毛和牛サーロインのローストビーフがフェスティブシーズンの特別な夜をお約束します。セイボリーとスイーツのバランスが良く、お食事としても十分ご満足いただけます。



クリスマスハイティー イメージ

期間：2023年12月22日（金）～12月25日（月）*2日前までの要予約

時間：12月22日～24日 16:00 / 18:00（2部制）| 12月25日 17:00 *2時間制（ドリンク30分前LO）

人数：1日10名さま限定

価格：10,800円（グラスノンアルコールカクテル付）（税金・サービス料込）

店舗：ロビーラウンジ 東京ステーションホテル 1F

ご予約・お問い合わせ：[ロビーラウンジ](#) | 03-5220-1260（ロビーラウンジ直通）

クリスマスカクテル

バックバーのロゴ「STATION HOTEL」がさりげなく歴史を物語るカメラアにて、クリスマスカラーが楽しいデザート感覚のクリーミカクテルをご用意。アレキサンダーをベースに瑞々しいいちごやキウイのフルーツ感をプラスして飲みやすく、口当たりまるやかにアレンジしました。時を忘れてゆっくりと食後の時間をお過ごしいただく、ダイジェスティフにぴったりのカクテルです。



クリスマスカクテル イメージ

期間：2023年12月18日（月）～12月25日（月）

時間：平日 11:30～14:00 L.O. 土日祝 11:30～15:00 L.O. | 17:00～21:30 L.O

価格：各2,150円

店舗：バー&カフェ カメリア 東京ステーションホテル 2F

メニュー：アレキサンダーツイスト フレーズ x ショコラ

フレッシュいちごとチョコレートリキュールが織りなす、濃厚な甘みをデザート感覚で楽しめる一杯

アレキサンダーツイスト キウイ x ショコラプラン

ホワイトチョコレートリキュールをベースにキウイの甘酸っぱさを引き立てた爽やかなクリーミカクテル

お問い合わせ：[カメリア](#) | 03-5220-1951（カメリア直通）

クリスマスチャリティーオーナメント

「Share the Joy of Christmas - 共に喜びを分かちあうひとときを」というコンセプトに基づく2015年から続くチャリティーオーナメントの販売は、私達を取り巻く自然環境にも意識を向けいただくきっかけになればとSDGs活動の一環としてお気軽にご参加いただける取り組みです。今年も森林保全団体のmore trees(モア・トゥリーズ)とコラボレーションして製作しました。



クリスマスチャリティーオーナメント イメージ

期間：2023年12月1日（金）～12月25日（月）*なくなり次第、販売終了

個数：500個限定

販売：※オーナメントの売上げ全てを寄付いたします。

場所：ホテル 1F ロビー ゲストリレーションズデスク *12月1日から受付スタート

協力：一般社団法人 more trees



東京ステーションホテル The Tokyo Station Hotel

東京ステーションホテルは 1915 年に東京駅丸の内駅舎の中に開業、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してまいりました。2003 年に国指定重要文化財となった駅舎の保存・復原事業に伴い 2006 年から一時休館、全施設を改装し、2012 年にはヨーロッパアン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、実用性を備えた都市型ホテルとして生まれ変わりました。百余年の歴史を受け継ぎながら「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、お客さまの心に寄り添い“共感するおもてなし”で、ここにしかないホテルの過ごし方を提供しています。「重要文化財の中に宿泊できるホテル」であり、東京で現存するホテルとして 2 番目に歴史のある東京ステーションホテルは、東京駅に隣接しており、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。

東京ステーションホテル公式 Web サイト：<https://www.tokyostationhotel.jp/>

東京ステーションホテル公式 Facebook：<https://www.facebook.com/tokyostationhotel/>

東京ステーションホテル公式 Instagram：<https://www.instagram.com/tokyostationhotel/>