

季節を味わう、春と初夏のフレンチフルコース

「ムニュー プランタニエール」「ムニュー エテ」

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）のレストラン〈ブラン ルージュ〉では、国内の漁港で水揚げされた新鮮な魚介や上質な国産和牛、フランスから届くオマールブルーなど、日本とフランスの旬の食材をふんだんに取り入れた軽やかで革新的なフレンチをご提供しています。



ブラン ルージュで人気のアミューズ「五感を刺激するプチクリュティテ」イメージ

ブラン ルージュでは季節の特別コース、春の「ムニュー プランタニエール」と初夏の「ムニュー エテ」をご用意いたします。小さく切った9種の野菜をそれぞれ異なるソースや調味料でいただく“五感を刺激する”アミューズから、季節の野菜や魚介などの素材の旨みを味わう前菜、趣向を凝らした滋味溢れる魚料理、国内各地から届く上質な食材を使った肉料理、そして季節のスパシャルデザートのご構成です。

「ムニュー プランタニエール」はアスパラガス、舌平目、旬の野菜や茸など、春の味覚を存分にお楽しみいただけるコースです。大ぶりの赤貝と帆立貝にシャンパーニュ風味の軽やかなクリームソースを合わせて焼きあげる前菜や、春の食材・ホワイトアスパラガスとグリーンアスパラガスを食べ比べる一皿のほか、メインディッシュは5品からお選びいただけます。なかでもフランス・ブレス産の風味豊かな仔鳩を力強い赤ワインソースでいただくお料理は、総料理長おすすめの一品です。

初夏の5月16日からは「ムニュー エテ」に切り替わります。前菜の「もさ海老のタルタル オシェトラキャビア添えと神奈川県産三崎港直送 鮮魚のマリネ ライム風味」は、色とりどりでまさに“新緑の一皿”。甘みのあるもさ海老やサラダ仕立ての鮮魚のマリネを、キャビアとともにいただきます。メインディッシュには黒毛和牛の仙台牛フィレ肉とフォワグラのソテのロッシニスタイルが登場します。

東京の中心・東京駅舎に位置するフレンチレストラン〈ブラン ルージュ〉で、日本とフランスが融合する美食を心ゆくまでお楽しみいただけます。

「ムニュー プランタニエール」「ムニュー エテ」メニュー概要

ムニュー プランタニエール

- ・五感を刺激するプチクリュディテ
- ・赤貝と帆立貝のグラチネ シャンパーニュ風味
- ・ホワイトアスパラガスとグリーンアスパラガス 二種の香り
- ・伊勢海老のグリエ プランタニエール スープ・ビスクとともに
- ・舌平目のヴァプール フランス産モリユ茸、セツブ茸とともに

〈メインディッシュを下記から一品お選びください〉

- ・フランス プレス産仔鳩のファルシ 黒トリュフとともに
キュイスグリエとサラダを添えて
- ・神戸ビーフローズ肉のステーキ ソース・ポワヴラードと三種のコンディメント
- ・仙台牛フィレ肉とフォアグラのソテ トリュフソース ロッシーニ風
- ・蝦夷鮑と空豆のフリカッセとフランス産木ノ子のソテ
- ・神奈川県三崎港直送本日の鮮魚 ソース・ラヴィゴット
- ・季節のスペシャルデザート プランタニエール

期間：4月1日(金)~5月15日(日) 価格：1名様 22,000円(税サ込)

Webサイト：https://www.tokyostationhotel.jp/restaurant01/printaniere_2022rouge/



赤貝と帆立貝のグラチネ シャンパーニュ風味 イメージ

ムニュー エテ

- ・五感を刺激するプチクリュディテと赤西貝のソテ
- ・もさ海老のタルタル オシェトラキャヴィア添えと
神奈川県三崎港直送 鮮魚のマリネ ライム風味
- ・蒸し鮑のトロンソンと季節野菜
- ・ドーヴァー産舌平目とオマールブルトンのソテ ソースモリユ
スープ ビスクとともに

〈メインディッシュを下記から一品お選びください〉

- ・神戸ビーフローズ肉のステーキ ソース・ポワヴラード
または 本わさびとジュ・ド・ジャポネーズ
- ・仙台牛フィレ肉とフォアグラのソテ トリュフソース ロッシーニ風
- ・蝦夷鮑と空豆のフリカッセとフランス産木ノ子のソテ
- ・神奈川県三崎港直送本日の鮮魚 ソース・ラヴィゴット
- ・フランス産季節のチーズ
- ・シェフパティシエの千葉産びわを使ったスペシャルデザート

期間：5月16日(月)~6月30日(木) 価格：1名様 22,000円(税サ込)

Webサイト：https://www.tokyostationhotel.jp/restaurant01/ete_2022rouge/



もさ海老のタルタル オシェトラキャヴィア添えと
神奈川県三崎港直送 鮮魚のマリネ ライム風味 イメージ

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〉

時間：ランチ 11:30~15:00(14:00 L.O.) / ディナー 17:00~21:00(20:00 L.O.)

予約：Tel. 03-5220-0014(ブラン ルージュ直通/11:00~21:00)

*いずれも3日前までの事前予約制。その他10,000円、15,000円のコースもご用意(事前予約不要)。

*今後の状況により営業時間・営業内容が変わる可能性があります。

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います。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。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しています。



レストラン〈ブラン ルージュ〉の内観 イメージ