

食欲の秋に、ボリューム満点！ ローストビーフ&照り焼きチキンの二色丼

東京駅丸の内駅舎内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）は、ロビーラウンジにて食欲の秋にぴったり、ボリューム満点の二色丼を10月1日（火）より提供いたします。ランチにもディナーにもご利用いただけるこのメニューは、スープやサラダ付きのセットもオススメです。ヨーロピアン・クラシックのインテリアが優雅な雰囲気を醸し出す店内で、秋の訪れを感じながら特別なひとときをお過ごしください。



ローストビーフ&照り焼きチキンの二色丼 イメージ

ローストビーフ&照り焼きチキンの二色丼

ローストビーフと照り焼きチキンを一度に味わえる、贅沢な二色盛の丼ぶり。柔らかい赤身ロースを低温調理でじっくりと火入れしてしっとりさせたローストビーフは、旬のきのことともに醤油ベースのソースで仕上げました。しっかりと肉質と旨味を引き立てた照り焼きは、青森の津軽りんごを食べて育った津軽どりを使用。甘辛い風味が食欲をそそります。カラフルな季節の野菜をお口直しに、ホテルならではの贅沢な逸品をご堪能ください。

期間：2024年10月1日（火）～12月31日（火）

価格：単品 4,000円 | スープ&サラダのセット 4,500円

時間：11:00～20:00（19:30 L.O.）

場所：東京ステーションホテル 1F ロビーラウンジ

※詳細・お問い合わせ：[公式サイト](#) | 03-5220-1260（直通 10:00～18:00）

※ご予約は承っておりません。

※表示料金は消費税・サービス料込の価格です。

※食材の仕入れ状況により一部メニューや提供期間が変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

※画像はイメージです。

ロビーラウンジ The Lobby Lounge

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。海外で評価の高いイギリスのリッチモンド・インターナショナル社が手掛けたインテリアデザインで、ヨーロッパ・クラシックにモダンなテイストが程よく溶け込み、エレガントかつ洗練された空間です。ヴェネチア最古のガラス・シャンデリアメーカーであるパロビエ&トーゾ社製のシャンデリアが3つ配され、優雅さを生み出しています。ブレックファストやオリジナルブレンドの香り豊かなコーヒー、フレーパティ、ホテルメイドのスイーツ、ランチ・ディナーをご提供。夕方からのお食事を兼ねたお茶会といわれる「ハイティー」は人気を博しています。東京駅丸の内駅舎の1階に位置することからアクセスがスムーズで、東京ステーションホテルのレストラン&バーの中で最も多くのお客様にご利用いただいております。



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・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/>