

【東京ステーションホテルは 110 周年を迎えます！】 フランスの伝統的な銘菓を一皿で味わえる甘美なひととき ブラン ルージュ 〈ル・グランデセール〉

今年開業 110 周年を迎え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、メインダイニングのレストラン ブラン ルージュにて提供中の全コースを対象に、デザートをお好みでアップグレードしていただける〈ル・グランデセール〉を 7 月 15 日（火）よりスタートいたします。フランスの伝統菓子であるオペラやガトー・サンマルク、マルジョレーヌなどが日替わりで登場。さらに、焼菓子とは思えないほどしっとりとした、生チョコのような口当たりの「テリーヌ・ショコラ」など、11 種類のクラシックデザート盛り合わせにしてご提供します。

まるで華やかな舞踏会のフィナーレのような、甘美で感動的なひととき。“甘いものは別腹” というスイーツ好きの方々にはたまらない 110 周年を記念した特別なデザートオプションです。



ル・グランデセール イメージ

東京駅は 1914 年、新橋と上野を結び、日本を横断して人や物資を流通させるため、日本の鉄道網の中心として誕生しました。ホテルが位置する丸の内駅舎は、近代国家としての歩みを象徴し、多くの人々に期待と誇りを抱かせる存在となりました。

今回の〈ル・グランデセール〉では、そんな駅舎をモチーフにした物語が一枚のプレートの上に表現されています。白磁に繊細に描かれたラインは、まるで駅間をつなぐレール。フランス伝統菓子を生み出すための選りすぐりの食材が、日本各地からこの一皿に集い、デザートの世界を優雅に巡る旅路を表しているかのようです。甘く広がる香りとともに、心躍る味わいの旅へ、皆さまを誘います。

ル・グランデセール メニュー例（画像右下から時計回りに）

・テリーヌ・ショコラ

シェフ自信作の蒸し焼きチョコレート。テリーヌのようなしっとり食感。カカオ 66% のピターチョコレートにナッツ（ピスタチオ・ヘーゼルナッツなど）をトッピングして、食べやすく串に刺したシュゼットスタイルで。

・本日のムース（画像はラズベリーのムース）

ラズベリームースとジュレを重ねた果実感豊かな瑞々しいムース。

・本日のガトー（画像はピスターシュ）

濃厚なチョコレートムースと香ばしいピスタチオムースを重ねた、彩りも美しいガトー。

・アプリコットのタルト

シュクレ生地クリームにクレームダマンドを詰め、ドライアプリコットを 4 日間かけてコンポートした、凝縮したアプリコット味わいが美味なタルト。

・パルフェ グラッセ

フランベしたサワーチェリーとパインを加えた、生クリームと卵の濃厚な味わいが特徴のフランスの伝統的な冷菓。

・和三盆フィナンシエ

ブルノワゼットの香ばしさと和三盆の上品な甘みが溶け合う、贅沢な焼き菓子。

・オレンジゼット

オレンジピールのほろ苦さとチョコレートが絶妙に調和。

・本日のガトー（画像はガトー・サンマルク）

アーモンド風味のスポンジにチョコとバニラのムースを重ね、表面を香ばしくキャラメリゼしたフランスの伝統菓子。

・季節のジュレ（画像はエルダーフラワーとベリージュレ）

エルダーフラワーの芳香が爽やかなジュレに、フランボワーズ、ブルーベリーなどを涼やかに浮かべたグラスデザート。

・季節のフレッシュフルーツ（画像はメロン 2 種）

今夏は赤肉・青肉メロンを華やかに盛り、さわやかなミントの香りをまとうせました。

・プリン キャラメルソース

クラシックな固めな食感のプリン。厳選バニラ（マダガスカルまたはタヒチ）とカスタードの奥深い味わいに、ほんのりビターなキャラメルとシャンティを重ねた懐かしの一品。

※どのコースでも 2,500 円でアップグレードが可能です。

※事前予約制

< ブラン ルージュのおすすめコース >

開業 110 周年記念スペシャルランチコース

開業 110 周年を記念してスペシャルコースをご用意しています。百余年の歴史と伝統が息づく空間で、優雅なランチタイムをお過ごしください。



海の幸とオーガニックマトの
冷製手延べ極細うどん ブラン ルージュ風



欧州産仔牛ロースのソテ ライム風味ソース

期間：2025 年 7 月 15 日（火）～9 月 5 日（金）

時間：11:30～15:00（14:00 L.O.）

料金：おひとり様 11,000 円

< デギュスタシオン エスティヴァル >

・シェフからのはじまりの一品

- ・自家製和牛ローストビーフスモーク フランス産コッパ バイヨンヌ産生ハム 夏野菜のサラダ
 - ・海の幸とオーガニックトマトの冷製手延べ極細うどん ブラン ルージュ風
 - ・宮城県石巻直送鮮魚のボワレ
 - ・欧州産仔牛ロースのソテ ライム風味ソース
 - ・トロピカルフルーツのマセレとアーモンドのブランマンジェ ソースエキゾチック フィナンシェ 小菓子 和三盆フィナンシェ 他 3 種
- または ル・グランデセール (+2,500 円 *予約制)
- ・コーヒー または 紅茶

※詳細・ご予約： [110thまとめページ](#) | [公式サイト](#) | [公式予約サイト](#) | 03-5220-0014（直通 11:00～20:00）

<ムニユ・エテ・グルマンディーズ>

コースの締めくくりに、11 種類ものシェフ渾身のデザート〈ル・グランデセール〉を含めた全 5 品のおすすめコース

期間：2025 年 7 月 15 日（火）～9 月 5 日（金）

時間：11:30～15:00（14:00 L.O.）

料金：おひとり様 11,000 円

※事前予約制（ご予約の 1 日前まで）

※詳細・ご予約： [公式サイト](#) | [公式予約サイト](#)

ブラン ルージュのシグネチャーコース

日本全国から取り寄せた、選りすぐりの海の幸と里の恵みが織りなす至極のシグネチャーコース。まるでフレンチ会席のようにめくるめく美しい料理の数々が、至福の美食体験へ誘います。8 月 19 日（火）まで夏の食材を用いた季節感あふれるメニューをご提供しています。



伊勢海老〈千葉/高知〉雲丹〈岩手/北海道 オホーツク〉



仙台牛フィレ〈宮城〉ロッシュニスタイル

期間：2025 年 6 月 1 日（日）～8 月 19 日（火）

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

料金：おひとり様 20,000 円～

<ヌーベルキュイジーヌ ジャポネフレンチ デギュスタシオン Menu d'été（夏のメニュー）>

- ・とうもろこし〈千葉/北海道〉サマートリュフ〈イタリア/フランス〉カモミール
- ・季節野菜〈千葉/神奈川/長野〉ゆず卵〈高知〉
- ・障泥烏賊（あおりいか）〈神奈川/高知〉キャヴィア〈フランス〉越前白山ポーク〈福井〉ヤングコーン〈千葉〉
- ・伊勢海老〈千葉/高知〉雲丹〈岩手/北海道 オホーツク〉
- ・天竺太刀魚〈高知〉東京ビーフ〈東京〉
- ・仔羊〈北海道〉阿古屋貝柱〈長崎〉海ぶどう〈沖縄〉
- ・仙台牛ロース〈宮城〉アスパラガス〈山形/長野〉

静岡県産本わさびとエミールジョンジャポネーズソース または ソースブランルージュ（エシャロットとひ志お入り赤ワインソース）

<メインディッシュはプラス料金でお選びいただけます>

- 神戸ビーフロース〈兵庫〉（+¥7,000）
- 松阪牛ロース〈三重〉（+¥7,000）
- 仙台牛フィレ〈宮城〉（+¥5,000）
- 無添加江田牛フィレ〈宮崎〉（+¥5,000）
- 無添加江田牛ロース〈宮崎〉（+¥3,500）

- 和牛土佐あかうしコース〈高知〉（＋¥3,500）
- 小鳩〈フランス〉トリュフ〈フランス/オーストラリア〉 フォウグラ〈ハンガリー/フランス/カナダ〉（＋¥7,000）
- 赤鮑〈千葉 南房総〉（＋¥5,000）
- 伊勢海老〈千葉/高知〉（＋¥4,000）

*「ロッシェニ スタイル」追加オプション（お肉の料金を＋¥4,000）

メインディッシュのお肉に、フォウグラと芳醇なトリュフソースを添えた、贅沢な追加オプション

<いずれかお選びください>

-アヴァンデセル&デセル 日本茶〈静岡〉 メロン〈静岡〉 ジャージ-牛乳〈長野〉 小菓子 和三盆フィナンシェ ほか 3 種

または

-ル・グランデセル（＋2,500 円 *予約制）

または

-チーズの盛り合わせ（＋2,000 円）

・コーヒー または 紅茶

※詳細・ご予約：[公式サイト](#) | [公式予約サイト](#) | 03-5220-0014（直通 11:00～20:00）

※ほかにも個室プラン、ワイン付きプランなど各種ご用意がございます。詳しくは[ホームページ](#)をご覧ください。

※画像はイメージです。

※表示料金は消費税・サービス料込です。

※食材の入荷状況等の理由により予告なく内容が変更されることがございます。

プラン ルージュ Blanc Rouge

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したメインダイニング。シェフが織りなす料理は、ヌーベルキュイジーヌ ジャポネフレンチ デギュスタシオン。シグネチャーコースには 20 品目以上の食材を用い、一皿で海の幸と大地の恵みが共演するデギュスタシオンコースを提供しています。フランス料理の技法で伝統を守りつつ、日本全国の食材や食品を自ら足を運び、積極的に取り入れることで、モダンなアレンジを加えています。四季を感じていただけるようメニューはおおよそ 2 ヶ月ごとに変更、更なる美食を求める方に賞味会も開催しております。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。個室は 3 室完備しており、記念日や接待など用途に応じてご利用いただけます。シェフソムリエがセレクトした、東日本を中心に国産をはじめ、各国のワインを約 1,200 本取り揃えております。



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/>