

日本全国の海の幸と大地の恵みをマリアージュ 新春にふさわしい食の饗宴 至福のデギュスタシオン

開業 110 周年を迎えた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 プラン ルージュにて提供しているシグネチャーコース「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」に、新春にふさわしいメニューが 1 月 13 日（火）より登場いたします。

コースは北海道産の牡丹海老と雲丹にキャヴィアを添えた華やかな一品から始まり、旬の寒鱈に彩り豊かな大根とイタリア産タルティーボを合わせた季節感あふれる皿へと続きます。さらに、オマール海老と柑橘、トリュフの香り豊かな組み合わせ、蛤の滋味深い逸品をご用意しました。魚料理には、高級魚の羽太（はた）を、メインには赤身と脂のバランスが良いブランド牛の仙台牛ロースを取り揃えています。素材の持ち味を最大限に引き出しながら、香り・食感・温度のコントラストを巧みに重ねた、唯一無二のデギュスタシオンコースをご堪能ください。



プラン ルージュでは、シェフ自ら日本全国へ足を運び、厳選した季節や地域ならではの食材・食品を、オーセンティックなフレンチの技法で調理し提供しています。美しく盛付けられた品々は、まるで会席料理のように繊細かつ華やか。一口頬張れば、思わず笑みがこぼれる美味しさです。一皿ごとに繰り広げられる、味わいの変化や食感の違いも、ドラマチックなシーンを彩る演出のようです。

記念日でのご利用には花束やホールケーキ、デザートアレンジも承っております。お子さまにはキッズプレートやキッズコースもご用意。人生の節目やお祝いに、記憶に残る、至福のひとときをプラン ルージュでお過ごしください。

*「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」とは、プラン ルージュのメニューコンセプトで、食材の最良を見極め、シンプルに味を引き立てつつ、独創的な組み合わせを目指すスタイル。

ピックアップメニュー紹介

冬に旬を迎える脂ののった寒鰯を、火を入れ過ぎないように芯は冷たさを保ちつつ、慎重に薫で燻して香りを引き出しました。濃厚な味わいの鰯の上には辛味大根をのせてさっぱりと。まわりには、千葉より3種の大根（青大根、（赤）くるり大根、（紫）しぐれ大根）を彩りよく散りばめています。タルティーボは程よい苦味が美味しいイタリア野菜。ドライトマトと黒バルサミコ酢、エシャロットのソースに合わせた神楽南蛮が、味わいにほんのり辛味のアクセントを加えています。



寒鰯〈産地は季節ごとに〉 大根〈千葉〉 タルティーボ〈イタリア〉

オマール海老をやさしい火入れでボイルし、ぷりっとした絶妙な食感を引き出しました。しっとり蒸しあげた川俣シャモのささみを重ね、果肉感のしっかりした柑橘を添えています。酸味とほろ苦さが際立つ柑橘ソースで具材を絡めてお召し上がりいただくと、それぞれの旨みが口の中で一体となり、噛むほどに深い味わいに変化します。マイクロリーフ、形を揃えて千切りにしたピーツや香り豊かな冬トリュフをトッピングした、美しく贅沢なサラダです。



オマール海老〈イギリス／フランス〉 トリュフ〈フランス〉

ガーリックパセリバター焼きといえばエスカルゴが有名ですが、今回は白ワインで蒸した蛤をトマトフォンデュと合わせて焼きあげました。通常はトーストを合わせる所、軽やかなパセリシフォンを添えています。蛤の旨みが染み出たジューをシフォンに吸わせることで、余すところなく味わえる、シェフのアイデアが光る一皿です。一緒に提供される洋風茶わん蒸しには、蛤の旨みを凝縮したジューと雉のブイヨン、卵を合わせ、ふぐ白子や雉のつくね、三つ葉を加えることで、奥行きのある味わいに仕上げられています。



蛤〈千葉／茨城〉 雉〈高知〉 ふぐ白子〈九州〉

お好みでメインディッシュをアップグレードできる本コースは、訪れるたびに異なる味わいとのお会いをお楽しみいただけます。9種類におよぶセレクションから、お好きなものに変更が可能です。セレクションの一つ無添加江田牛フィレやロースは、宮崎県・江田畜産が手がける黒毛和牛です。循環型飼料・有機飼料の給餌、抗生物質・成長促進剤の不使用、ゆとりある飼育環境や運動場の設置など、こだわりの飼育法を実践。2026年1月には、世界初のオーガニック和牛として認証予定です。牛肉本来の旨みと上質な脂の自然な味わいを、ぜひご堪能ください。



無添加江田牛ロース〈宮崎〉

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

期間：2026年1月13日（火）～

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

場所：レストラン プラン ルージュ

料金：おひとり様 20,000円～

メニュー：

- ・アミューズ プーシュ
- ・牡丹海老〈北海道〉雲丹〈北海道〉キャヴィア 〈フランス〉
- ・寒鰯〈産地は季節ごとに〉 大根〈千葉〉 タルティーボ〈イタリア〉
- ・オマール海老〈イギリス／フランス〉 トリュフ〈フランス〉
- ・蛤〈千葉／茨城〉 雉〈高知〉 ふぐ白子〈九州〉
- ・羽太〈神奈川／高知〉
- ・仙台牛ロース〈宮城〉80g

※メインディッシュは下記よりも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（＋¥5,000）
- ・無添加江田牛ロース〈宮崎〉（＋¥3,500）
- ・和牛土佐あか牛ロース〈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〉 フォワグラ〈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、フォワ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

チーズ盛り合わせ または シェフパティシエによるスペシャルデザート

コーヒー または 紅茶

小菓子 和三盆フィナンシエ ほか 3 種

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

※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ヵ月ごとに変更、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年にはヨーロピ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、お客様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.tokystationhotel.jp/>

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

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