

【東京ステーションホテルは 110 周年を迎えます！】

日本全国の海の幸と大地の恵みをマリアージュ
夏の訪れを五感で感じるデギュスタシオンコース

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 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、6 月より夏メニューが登場いたします。雲丹、伊勢海老、仔羊や東京ビーフなど北海道から東京、沖縄まで日本全国からシェフが自ら厳選し取り寄せた、海の幸と大地の恵みをひと皿に織りなす逸品の数々をご堪能ください。



伊勢海老〈千葉/高知〉雲丹〈岩手/北海道 オホーツク〉イメージ

プラン ルージュのメニューコンセプト「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、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。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を、オーセンティックなフレンチの技法で調理します。コースには 20 品以上もの食材をもちい、四季折々の様々な味わいを、まるで会席料理のように提供いたします。

夏の訪れを五感でお楽しみいただける 6 月からの Menu d'été（夏のメニュー）の中でも、「伊勢海老〈千葉/高知〉雲丹〈岩手/北海道 オホーツク〉」は盛夏の暑さを忘れさせる涼感あふれる盛り付け。新鮮な伊勢海老だからこそできる、さっと湯通ししただけの絶妙な火入れでレアに仕上げ、甘味と旨みを引き出しました。ミウバンを使用しない雲丹ならではの、濃厚な味わいとともにご堪能ください。添えるのは桜海老パウダーをふりかけた、焼きたてのボン・デ・ケージョ風自家製パン。ベーコンを練り込み、もちもちとした食感が楽しめます。冷たさと温かさが口の中で響き合う逸品です。

「天竺太刀魚〈高知〉 東京ビーフ〈東京〉」は、太刀魚に細麺状の生地カダイフをまとわせ、カリッとクリスピーに焼きあげました。外は香ばしく、中はふんわりとやわらかな食感に。じっくりと低温でローストした東京ビーフは、肉の旨みを閉じ込めてジューシーでしっとりとした口当たり。合わせるソースは、トマトの酸味と黒にんにくのコクを効かせた、ふくよかな味わいです。それぞれの食材の個性がハーモニーとなり、奥行きのある味わいが広がります。



天竺太刀魚〈高知〉 東京ビーフ〈東京〉

北海道産のやわらかくクセのない仔羊に、香ばしく焼きあげた茄子の風味を活かした、ほんのりスパイシーなソースを重ね、長崎産の阿古屋貝の貝柱と沖縄の海ぶどうを添えました。海と大地、北海道から沖縄までの恵みを一皿に凝縮。夏の食材たちが出会い、互いを引き立て合うことで生まれる、まさに感動のマリアージュです。ひと口ごとに、豊かな風味と調和が口の中にふくよかに広がり、思わず笑みがこぼれる至福の味わい。ここでしか出会えない、夏の記憶に深く刻まれる一皿を、ぜひご堪能ください。



仔羊〈北海道〉 阿古屋貝柱〈長崎〉 海ぶどう〈沖縄〉

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、何度来ても選ぶ楽しみがあります。シェフのおすすめは、仙台牛フィレ肉をロッシェニスタイルで味わう、フレンチの王道ともいえる一皿。フォワグラを贅沢にのせ、香り高い黒トリュフを添えた、最高のメインディッシュです。7種類におよぶビーフセレクションから、自分好みのビーフに変更も可能です。



仙台牛フィレ〈宮城〉 ロッシェニスタイル

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〉

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ました。百余年の歴史と伝統が息づく空間で、特別なランチタイムをお過ごしください。

2025年7月1日(火)～9月5日(金) 11:30～15:00 (14:00 L.O.)

おひとり様 11,000 円 (税金・サービス料込み)

<デギュスタシオン エスティヴァル>

- ・シェフからはじまりの一品
- ・自家製牛ローストビーフスモーク フランス産コッパ バイオンヌ産生ハム 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 プラン 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
- ・コーヒー または 紅茶
- ・フィナンシェ 小菓子 和三盆フィナンシェ 他 3 種

>ホームページは[こちら](#) >ご予約は[こちら](#)

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)

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)

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：

- ・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ュルジョンジャポネーズソース または ソースプランルージュ (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)

*「ロッシーニ スタイル」追加オプション (お肉の料金に+¥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>

-チーズの盛り合わせ

-アヴァンデセール&デザート 日本茶<静岡> メロン<静岡> ジャージー牛乳<長野>

・小菓子 和三盆フィナンシェ ほか3種

・コーヒー または 紅茶

※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。

ブラン 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/>