

酷暑が続くからこそ届けたい、軽やかなフレンチ 夏の余韻と初秋の気配を味わうデギュスタシオンコース

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）内のレストラン ブラン ルージュでは、2026 年 8 月 1 日（土）より、夏から秋へと移ろう季節を表現したデギュスタシオンコースの新メニューをご提供いたします。今回のテーマは「夏の余韻と初秋の気配を味わう、軽やかなフレンチ」。

厳しい残暑が続く 8 月から 9 月は、食欲が落ちやすい一方で、食材には少しずつ秋の訪れが感じられる季節です。その端境期ならではの魅力に着目し、ヴィネガーやトマトの爽やかな酸味を活かしながら、脂がのり始める戻り鰹やのどぐろをあえて“軽やかに”仕立てています。



コース全体を貫くのは、余白やキレを大切にしたい味わいの設計です。（画像左）前菜には、高知を中心に厳選した戻り鰹を使用。わらとスモークウッドで香ばしく燻し焼きにし、青柚子やすだちなどの柑橘を使ったコンディメントや甘酸っぱいフルーツマト、バルサミコヴィネガーを重ねることで、力強い旨味に爽やかな酸味と香りの広がりを添えました。

（画像中央）続く温前菜では、千葉、高知という二大産地から届く伊勢海老と、フランス産またはオーストラリア産の仔羊のポワレを。あわせるソースは仔羊そのものの旨味と野菜やトマトとともにじっくり煮込み、ピリ辛のハリッサ、さらに海老の芳醇な出汁を加えました。アクセントが心地よい、アラブ料理のエッセンスを取り入れた斬新な一皿です。そこに世界最小のパスタともいわれるクスクスを合わせ、ソースとともに召し上がりいただきます。

（画像右）魚料理は、石川県・輪島から届くのどぐろを香ばしく焼きあげ、ふっくらとした身と上質な脂の旨味を引き出しました。皮目にはカリッと軽やかなリ・スフレ（ぼん菓子）をまわらせ、食感のコントラストを演出。香味野菜をヴィネグレットで和えたソースとともに、柑橘のピューレがほろ苦さと酸味を添え、豊かな脂を端正な味わいへと昇華させています。

トマトの甘味・酸味・香りを巧みに使い分けながら、一皿ごとに異なる個性を際立たせるとともに、冷前菜から温前菜、魚料理へと続く温度のグラデーションまで緻密に計算しています。軽やかなリズムで展開する味わいの流れが、季節の移ろいを鮮やかに描き出します。クラシックなフレンチの技法を礎としながら日本各地の旬食材を取り入れるアプローチは、東京ステーションホテルならではの。単に季節の食材を味わうだけでなく、気候や体調に寄り添いながら楽しむ新しいフレンチ体験として、国内外のお客様へお届けいたします。

重要文化財である東京駅丸の内駅舎の重厚な空間のなかで、涼やかに過ごすひとときも、魅力のひとつです。

夏の余韻と初秋の気配を味わうデギュスタシオンコース

期間：2026 年 8 月 1 日（土）～ 9 月 30 日（水）

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

料金：22,000 円（税金・サービス料込み）

メニュー：

- ・シェフからはじまりの一品
- ・ムール貝〈フランス モンサンミッシェル〉
- ・鰹〈高知 他〉
- ・伊勢海老〈千葉/高知〉 仔羊〈フランス/オーストラリア〉 クスクス
- ・のどぐろ〈石川〉 夏野菜〈千葉 他〉
- ・無添加江田和牛ロース〈宮崎〉（75g）
- ・チーズ盛り合わせ（+¥2,000）
- ・季節のデザート
- ・コーヒーまたは紅茶
- ・小菓子 和三盆フィナンシェ 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。

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として 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 カ月ごとに変更、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/>