

暑さを忘れる涼やかな一皿

彩りトマトと海の幸を味わう 夏限定の冷製カッペリーニ

東京駅から徒歩 30 歩。国指定重要文化財である東京駅丸の内駅舎の中に位置する東京ステーションホテル（東京都千代田区丸の内 1-9-1）は、2026 年 8 月 1 日（土）より 1 階ロビーラウンジにて、夏限定の「こだわりの彩りトマトと海の幸の冷製パスタ バジルチーズソース」を提供します。帆立貝やイカ、海老などの海の幸を贅沢に使用し、ソースは隠し味に蛤の出汁を加えました。トマトの爽やかな酸味の中に広がる奥深い魚介の旨味が、素材の魅力を一層際立たせます。パスタには極細麺のカッペリーニを使用。冷水でしっかりと締めることで、暑さで食欲が落ちがちな日にも軽やかに召し上がりいただけます。



長野、石巻、房総などの契約農家から取り寄せた、赤・黄・橙色の彩り豊かなプチトマトを散りばめ、見た目も涼やかな印象。オーガニックトマトジュースをベースに、蛤のエッセンスを効かせたソースに、ダイス状にカットしたプチトマトを合わせることで 140g ものボリューム満点のパスタを、サラダ感覚でお召し上がりいただけます。旨味たっぷりのソースはパスタや具材の海鮮にも絡みやすく、みずみずしい食感が夏らしい清涼感をもたらします。仕上げは色鮮やかなバジルのソースを。爽やかな香りでトマトの酸味との相性が良く、最後のひと口まで飽きることなくお楽しみいただけます。

こだわりの彩りトマトと海の幸の冷製パスタ バジルチーズソース

期間：2026 年 8 月 1 日（土）～9 月 30 日（水）

時間：11:00～20:00（L.O.19:30）

料金：アラカルト 2,900 円 | スープ・サラダセット 3,800 円（税金・サービス料込み）

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

※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。

※画像はイメージです。

※ご予約は承っておりません。

ロビーラウンジ The Lobby Lounge

オリジナルブレンドの香り豊かなコーヒー、各種フレーバーティー、シェフのセンスが光るシーズナルスイーツを提供しています。人気のアフタヌーンティーをはじめ、ブレイクファストやランチ、ディナーとしてもご利用いただけるメニューも取り揃えています。イギリス 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、ヨーロピアン・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。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ピエ&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。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。2026年4月からはテイクアウト・ホールケーキの販売も開始しております。



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/>