



東京ステーションホテル

-フランスの格付けレストランガイド「ゴ・エ・ミヨ 東京・北陸 2017」-

メインダイニングのレストラン「ブラン ルージュ」が紹介されることを記念し

総料理長石原雅弘によるクラシックフレンチコースが登場

「Menu Classique (ムニユ クラシック)」

2017年1月5日(木)から



レストラン「ブラン ルージュ」の店内



「ブラン ルージュ」のメニューイメージ

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(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」が、12月中旬に発売されるフランスの格付けレストランガイド「ゴ・エ・ミヨ 東京・北陸 2017」に紹介されます。これを記念して2017年1月5日からクラシックフレンチコース「Menu Classique (ムニユ クラシック)」を同店でご提供いたします。

レストランガイド「ゴ・エ・ミヨ」は1972年にフランスで二人のグルメジャーナリストによって創刊されて以来、世界13カ国で発行される権威ある格付け本で、12月中旬にアジア初となる日本版が出版されます。独自の綿密な調査により、優れていると判断したレストランはもちろん、これからの飛躍を期待するお店をポイント制(最高20点)で紹介しており、世界中の食通に愛読されています。今回は東京ステーションホテルのレストラン「ブラン ルージュ」を含む300店が紹介されます。

このたびの紹介に際し、東京ステーションホテル総料理長の石原雅弘は「これからも東京の中心地で、フランス料理の伝統をベースに日本の食材を使った美味しい料理をお客様にお届けしてまいります」と述べております。

レストラン「ブラン ルージュ」では「ゴ・エ・ミヨ 東京・北陸 2017」での紹介を記念して、総料理長石原によるフランス料理の技法を駆使して創り上げるクラシックフレンチコース「Menu Classique」をご用意いたします。東京の玄関口でもある国指定重要文化財の東京駅丸の内駅舎のなかで、美食のひとつを思う存分ご堪能いただけます。

この報道資料は、ときわクラブ、丸の内記者クラブ、JR記者クラブにご案内しています。

<本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先>

東京ステーションホテル 広報担当 濱 純子 TEL:03-5220-1915 FAX:03-5220-0513

クラシックフレンチコース「Menu Classique」

「Menu Classique」は、総料理長石原によるフレンチのクラシカルな調理技法を使ったプレミアムなコースです。なかでも1月5日(木)から2月28日(火)の期間は、5日間かけて仕上げる濃厚で香り豊かな“ホテル伝統のダブルコンソメスープ”や、フランス産の若鳩にトリュフを詰めて焼きあげたパイ包みなど、フランス料理の真髄を味わえるお料理の数々をお届けいたします。

メニュー

モン・サン・ミシェル産ムール貝のマリネ

たらば蟹 帆立貝 信州サーモン 各種野菜のモザイク

ホテル伝統のダブルコンソメスープ〈マルミット風〉

オマールブルトンのポワレ アメリカソース

フランス産若鳩のトリュフ詰めパイ包み焼 スヴァロフソース

または

黒毛和牛ロース肉の網焼 ポルドレスソース

レモンのスフレ 苺のマセレ ピスタチオのアイスクリーム添え

コーヒーと小菓子



期間: 2017年1月5日(木)～ *上記メニューは2月28日(火)まで。その後、約2か月ごとに変更予定。

時間: ランチ 11:30～14:00 L.O. ディナー 17:30～21:00 L.O.

価格: 15,800円(税込サ別) お問い合わせ: 03-5220-0014(直通)

H P: <http://www.tokyostationhotel.jp/restaurants/blancrouge/>

■総料理長 石原雅弘 プロフィール

1988年にホテルエドモントに入社し、日本を代表するグランシェフ・中村勝宏に師事。同ホテルのフレンチレストランの料理長に就任後、2007年に渡仏。ミシュランで星を得ていた名店にて研鑽を積みました。

2008年、「北海道洞爺湖サミット」晩餐会に料理スタッフとして参加し手腕を発揮。2011年の東京ステーションホテル再開業準備室に総料理長として着任し、現在も全直営店舗のメニューを考案しつづけています。「すべてはお客様の笑顔のために」という想いを料理に込め、多くのお客様から高い評価を得ています。



■レストラン「ブラン ルージュ」

フレンチをベースに、軽やかに、華やかに

東京のシンボルともいえる東京駅丸の内駅舎。駅舎の中に位置する東京ステーションホテルの2階に、レストラン「ブラン ルージュ」があります。半円形に大きな窓を配したホール席や3つの個室、ワインセラーを完備。白を基調としたエレガントな空間のなか、フランス料理の技法を用いつつ日本の旬の食材をふんだんに取り入れ、現代風のアレンジを加えたお料理をご提供しています。さらなる美食を求める方向けには賞味会など、特別なメニューもご用意しております。また東京の中心にあるレストランとして、国内外のお客様に「国産」の美味しさを味わっていただきたい考えから、国産ワインを常時30種以上ラインナップ。ソムリエがお好みやご要望に合わせてお選びいたします。