



東京ステーションホテル

Restaurants & Bars in Spring

「SAKURA Promotion」「春の限定メニュー」のご案内



レストラン「ブラン ルージュ」の春メニュー



「ロビーラウンジ」の桜スイーツ（集合）



バー&カフェ「カメリア」のアルガスプロモーション

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、日本の花・桜をテーマにした限定スイーツやカクテル、特別コースなどをお届けする「SAKURA Promotion」や、心弾む季節にふさわしい春限定メニューをご提供いたします。

「SAKURA Promotion」では、メインダイニングのレストラン〈ブラン ルージュ〉で新鮮な春野菜や山菜といったみずみずしい旬の食材を使ったスペシャルコースをご用意。〈ロビーラウンジ〉では桜スイーツを、バー & カフェ〈カメリア〉とバー〈オーク〉ではそれぞれ趣向を凝らしたカクテルをお楽しみいただけます。

その他、アルガス地方の郷土料理とご当地ビア & ワイン、新緑をイメージした抹茶スイーツ & 抹茶ラテ、世界中のウイスキーラバーを魅了するアイラウイスキーのプロモーションなど、始まりのシーズンにぴったりの春限定メニューを取り揃えます。

SAKURA Promotion

レストラン〈ブラン ルージュ〉

「春を食す〈Menu de Printemps - ムニユ ド プランタン〉」



総料理長石原雅弘が創り上げる春限定の特別コース。

旬の食材をちりばめた前菜や、彩り鮮やかな春野菜とアスパラガスの美味しさを堪能する一皿など、春を存分に感じられるコースです。

見た目も華やかなお料理で春の遊びをご堪能いただけます。

期間：4月1日（金）～4月30日（土）

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

価格：ランチ 6,800円/ディナー 19,800円（税込サ別）※要予約

お問い合わせ：03-5220-0014（ブラン ルージュ直通）

<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

SAKURA Promotion

〈ロビーラウンジ〉

「陽春 SAKURA-「桜フレンチトースト」「桜スイーツ」



日本の四季をイメージした、ロビーラウンジのシーズンalプロモーション。第1弾は桜をテーマにしたスイーツを2種ご用意。「桜フレンチトースト」は、シグネチャースイーツのフレンチトーストに桜のフレーバーを加え、桜風味のジュレを合わせて春の装いに。「桜スイーツ」は、香り豊かな桜のムースにピスタチオのムースを忍ばせ、彩り鮮やかなベリーソースを添えた一皿です。

期間：3月1日（火）～4月30日（土）

時間：11:00～L.O.

価格：桜フレンチトースト 2,650円 / 桜スイーツ 2,400円

* いずれもコーヒーor紅茶つき、税込サ別

お問い合わせ：03-5220-1260（ロビーラウンジ直通）

バー & カフェ〈カメラ〉

「SAKURA カクテル」



シーズン毎にバーテンダーがオリジナルカクテルを創作している〈カメラ〉。うらかな春のひとときを満喫する「SAKURA カクテル」が5種登場します。

- 桜マティーニ
桜とカモミールの香りがやすらぎへと誘う、マティーニスタイルのカクテル。
- 桜シャンパーニュ
特製の苺ピューレを使った濃厚な味わいのシャンパーニュカクテル。
- 桜ハイボール
桜の香りとジャパニーズウイスキーの燻製香が織り成す、上品で爽やかな味わい。
- アイル オブ サクラ
梅酒、桜、キウイの清涼感。桜の花びらがグラスの中で舞う、春の到来を告げる一杯。
- 桜吹雪
日本酒ならではのすっきりとした味わい、舞い散る桜を連想して。

期間：3月1日（火）～4月30日（土）

時間：11:30～23:30 L.O.

価格：各 1,650円～1,900円（いずれも税込サ別）

お問い合わせ：03-5220-1951（カメラ直通）

バー〈オーク〉

「SAKURA カクテル」



個性のあるウイスキーを豊富に揃えたバー〈オーク〉では、桜をオークスタイルで表現した3種の「SAKURA カクテル」を。

- 桜ツイストマルガリータ
王道のマルガリータに桜塩を添えて。桜リキュールのほのかな甘みが心地よいカクテル。
- 江戸彼岸
春の隅田川をイメージ。ウォッカベースでさっぱりとした味わいの桜カクテル。
- プリンセス 小町
日本のウイスキー「竹鶴」をアクセントにした、チョコレート風味のカクテル。

期間：3月1日（火）～4月30日（土）

時間：17:00～23:30 L.O.

価格：各 1,350円（いずれも税込サ別）

お問い合わせ：03-5220-1261（オーク直通）

春の限定メニュー

バー&カフェ<カメリア>

「カメリア ビストロプロモーション -アルザス-」



年間を通して、フランス各地のお料理とドリンクをビストロスタイルでお届けする「カメリア ビストロプロモーション」。初めはアルザス地方から。生ベーコンとオニオンを生地にたっぷりのせた「タルトフランベ」や、お肉とポテトの白ワイン煮込み「ベック・オフ」など、本格的なアルザスの郷土料理の数々をお召し上がりいただけます。ヨーロッパで人気の「アデルスコット」や芳醇な味わいの「クローネンブルグ 1664」などのアルザスビールと合わせて、気軽にお楽しみいただけます。

期間：4月1日（金）～5月31日（火）

時間：11:30～23:30 L.O.

価格：お料理 2,200円～、ビール 900円～（税込サ別）

お問い合わせ：03-5220-1951（カメリア直通）

バー<オーク>

「アイラウイスキープロモーション」



潮風と海の香りが織り成す強い個性で世界中を魅了する、アイラ島のスコッチウイスキー。長期熟成によって味と香りに深みを帯びた歴史あるシングルモルトウイスキー5種をバーテンダーがセレクトしました。駅舎の歴史を漂わせる<オーク>でじっくりと味わってはいかがでしょうか。

ラガヴェリン16年/ポートシャーロット/ボウモア18年/アードヘッグ コリーヴレックン/オクトモア アイラバーレイ

期間：4月1日（金）～5月31日（火）

時間：17:00～23:30 L.O.

価格：各 1,780円～3,700円（税込サ別）

お問い合わせ：03-5220-1261（オーク直通）

<ロビーラウンジ>

新緑 MATCHA-「テ ヴェール」「抹茶ラテ」



日本の四季をイメージしたシーズンalプロモーション第2弾は、色鮮やかな<新緑>がテーマ。大納言あずきと相性抜群の抹茶スイーツ「テ ヴェール」、京都一保堂茶舗の抹茶<蓬菜の昔>を贅沢に使った「抹茶ラテ」をご用意いたします。

期間：5月1日（日）～6月30日（木）

時間：11:00～L.O.

価格：テ ヴェール 2,400円（コーヒーor紅茶付き）

抹茶ラテ 蓬菜の昔 一保堂茶舗 1,400円（税込サ別）

お問い合わせ：03-5220-1260（ロビーラウンジ直通）