

東京ステーションホテル  
気軽にトライできる“ジビエ”料理、女性に嬉しい“野菜パフェ”など  
美食の秋を存分に味わう  
「秋限定メニュー」登場



「MEET MEAT Promotion」第3弾で登場する、ジビエの仔猪肉料理



〈ロビーラウンジ〉に初登場する、期間限定パフェ

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、2017年9月から11月までの期間、“**美食の秋を存分に味わう**”お料理やスイーツ、カクテルをご用意いたします。

メインダイニングのレストラン〈ブラン ルージュ〉では、秋の食材を堪能するランチコース「**プティ オートンヌ**」とディナーコース「**ムニュ オートンヌ**」を、バー&カフェ〈カメラリア〉では人気の肉企画「MEET MEAT Promotion」で**ジビエの仔猪肉料理**を、〈ロビーラウンジ〉では女性向けの「**秋野菜のパフェ**」を、バー〈オーク〉では「**国産ウイスキープロモーション**」を取り揃えます。  
季節限定メニューで、実りの秋を心ゆくまで味わいつくせます。

ランチコース「**プティ オートンヌ “秋彩\_AKIRO”**」  
レストラン〈ブラン ルージュ〉



鮑と秋野菜のグラタン 有機豆乳と京白味噌風味 (9月のメニュー)

総料理長石原雅弘の手による秋の味覚を存分に堪能できる、贅沢なランチコース。9月はセップ茸のカプチーノスープ、蒸しあげた鮑に秋野菜や豆乳を合わせたグラタンを、10月からは川俣シャモのコーラゲンスープや帆立貝のソテに国産松茸のピラフを添えた一皿などをお届けいたします。

期間: 9月1日(金)~11月30日(木)

\*10月13日(金)からメニュー変更

時間: 11:30~14:00 L.O.

価格: 全7品 7,200円(税込サ別)

お問い合わせ:03-5220-0014(ブラン ルージュ直通)

ホテル web サイト <http://www.tokystationhotel.jp/> \*随時公開

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

## 秋限定ランチ&ディナーメニュー

### ディナーコース「ムニュ オートンヌ」

レストラン〈ブラン ルージュ〉



フランス・ロゼール産仔羊背肉と鞍下肉（9月のメインディッシュ）

鮎・河豚・蟹などの魚介に仔羊・仔牛などのフランスの食材を合わせた特別ディナーコース。9月はフランス・ロゼール産仔羊背肉と鞍下肉をそれぞれ味わう一皿を、10月はフランス産仔牛肉を三種の味わいでお届けいたします。メインディッシュはプラス料金でA5ランクの仙台牛シャトーブリアンに変更いただけます。

期間: 9月1日(金)~11月30日(木)

\*10月13日(金)からメニュー変更

時間: 17:30~21:00 L.O.

価格: 全8品 15,800円(税込サ別)

お問い合わせ: 03-5220-0014(ブラン ルージュ直通)

### 肉企画「MEET MEAT Promotion」第3弾はジビエ!

バー&カフェ〈カメリア〉



秋の「MEET MEAT Promotion」料理集合

「様々な肉料理をシェアして楽しむ」がコンセプトの肉プロモーション第3弾。赤身の美味しさを味わう上州牛ステーキや鮮魚も合わせたトリオプレートのほか、期間限定で“ジビエ”の丹波産仔猪肉の料理が登場します。くせがなくてやわらかい仔猪肉を相性のいい自家製味噌だれで味つけ。ジビエ初体験の方でも気軽にお試しいただけます。

期間: 9月1日(金)~11月30日(木)

時間: 17:00~23:30 L.O.

価格: 上州牛(ランプ・イチボ)ステーキ 250g 3,980円

トリオプレート(赤身ステーキ・赤海老・鮮魚) 3,680円

仔猪ロース肉の味噌漬 黒七味風焼 2,980円

\*仔猪肉は10月13日(金)~11月30日(木)予定

\*いずれも税込サ別

お問い合わせ: 03-5220-1951(カメリア直通)

### 「ハロウィーンディナー」

ゲストラウンジ〈アトリウム〉



〈アトリウム〉の特製ハロウィーンデザート

最大天井高9mの圧倒的な開放空間、ゲストラウンジ〈アトリウム〉。ジャック・オー・ランタンのキャンドルが灯りハロウィーンの雰囲気漂う中で、かぼちゃやさつまいもを使ったハロウィーンデザートが付いたフレンチフルコースを楽しめます。無料オプションでホテル館内ツアーも体験できます。

期間: 10月19日(木)~10月21日(土)

10月26日(木)~10月28日(土)

プラン: サースティー サーズデイ(木曜) 11,000円

(フレンチフルコース、ドリンクフリーフロー付)

シーズナルディナー(金・土曜) 12,000円

(フレンチフルコース、グラスシャンパーニュ1杯付)

\*いずれも税込サ込。要予約

お問い合わせ: 03-5220-0514(アトリウム直通)

## 「秋野菜のパフェ」

〈ロビーラウンジ〉



左：温かい野菜パフェ、右：冷たい野菜パフェ

4月に提供し人気を博したベジタブルパフェが、秋野菜を使って復活。9月は野菜ムースやソルベ、チョップドサラダ、新鮮野菜をパフェグラスに盛り付けた、冷たいスタイルでご用意。10月からは十六穀米のリゾットにきのこのマリネや温野菜をトッピングした、温かい食事パフェとしてご提供します。

期間：9月1日(金)～11月30日(木)

\*温かい野菜パフェは10月13日(金)～11月30日(木)

時間：10:30～17:00 L.O.

価格：いずれも 2,680円(税込サ別)

\*スープ、コーヒーor紅茶付

お問い合わせ:03-5220-1260(ロビーラウンジ直通)

## ランチセット「秋バトネ」

〈ロビーラウンジ〉



人気のランチメニュー「バトネ」を秋味で

ロビーラウンジの定番人気ランチ、オープンサンド「バトネ」が秋食材の組み合わせで登場します。見た目の華やかさだけでなく、前菜・メイン・スイーツと、まるで一皿でコースを食べるように味わえます。

(左から)

山形ブラウンマッシュルーム×クリームチーズ

スモークチキン×わさび風味のチョップドサラダ

赤海老×きのこのマリネ ライム風味

鮭のコンフィ×彩り野菜のスモークピクルス

紫芋のムース×栗×洋梨

期間：9月1日(金)～11月30日(木)

時間：10:30～17:00 L.O.

価格：2,880円(税込サ別)

\*サラダorスープ、コーヒーor紅茶付

お問い合わせ:03-5220-1260(ロビーラウンジ直通)

## 秋限定スイーツ

### 「マスカットと桃のソルベ」「パフェモンブラン」

〈ロビーラウンジ〉



左：パフェモンブラン、右：マスカットと桃のソルベ

ロビーラウンジに秋限定でスイーツパフェが初お目見え。9月は、ふんだんに盛りつけた丸ごと食べられるシャインマスカットを、桃のコンポート&ソルベとともにいただきます。暑さが続く時期にぴったりの爽やかなパフェです。10月は秋の味覚・栗がテーマ。西洋栗と和栗を合わせたペーストに、紅茶のパウンドケーキやヘーゼルナッツのクリームを合わせました。ボリュームたっぷりのパフェです。

9月7日(木)～10月12日(木)

マスカットと桃のソルベ 2,680円

10月13日(金)～11月30日(木)

パフェモンブラン 2,480円

\*いずれもコーヒーor紅茶付。税込サ別

時間：11:00～21:00 L.O.

お問い合わせ:03-5220-1260(ロビーラウンジ直通)



## 秋限定カクテル&ウイスキープロモーション

### 「ハロウィンカクテル」

バー&カフェ〈カメラア〉



中央：ブラッディ・ジャック 左奥：グレイブヤード・バット

“仮装”をイメージしてつくったハロウィンカクテルが3種登場します。ハロウィン気分を見た目と味わいで楽しめます。

ブラッディ・ジャック 1,800円

ウォッカ、アプリコットブランデー、トマトジュースのシロップで、フルーツカクテルに大変身

グレイブヤード・バット 1,700円

ウォッカをベースに、エルダーフラワーシロップやクランベリーとグレープフルーツジュースで、見た目と裏腹に爽やかに仕上げました

パイレーツ オブ パンプキン 1,800円 \*いずれも税込サ別  
ダークラム、パンプキンシリアル、生クリームをシェイクして、ふわりと滑らかで甘みを感じる1杯に

期間：10月1日(日)～10月31日(火)

時間：11:30～23:30 L.O.

お問い合わせ:03-5220-1951(カメラア直通)

### 「コーヒーカクテル」

バー&カフェ〈カメラア〉



左：カフェロワイヤル 右奥：アイリッシュ・コーヒー

コーヒー好きな方におすすめのカクテルプロモーション。代表的なコーヒーカクテル4種をご用意。

アイリッシュ・コーヒー 1,600円

アイリッシュウイスキーにコーヒー、砂糖、生クリームを入れた甘めのホットカクテル。肌寒い季節にぴったりです

エスプレッソマティーニ 1,650円

苦みが強いエスプレッソに、コーヒーリキュール、ウォッカを合わせて。クリームをフロートしてデザート感覚のカクテルに

カフェラテシェカカート 1,500円

ウォッカを加えたカメラアオリジナルスタイル。カフェラテに空気を含ませてふわっとした食感に

カフェロワイヤル 1,650円 \*いずれも税込サ別

コーヒーを注ぎ、専用スプーンにブランデーを含んだ角砂糖を入れて火をつける。幻想的な印象のカクテル。ブランデーの香りが魅惑へと誘います

期間：11月1日(水)～11月30日(木)

時間：11:30～23:30 L.O.

お問い合わせ:03-5220-1951(カメラア直通)

### 「国産ウイスキープロモーション」

バー〈オーク〉



#### ウイスキーエクスペリエンス

10月1日(日)～11月30日(木) テイスティングセット 2,900円

樽熟成されていない無色透明のウイスキー、シングルモルト、ブレンドの、熟成度合いを楽しむ3種飲み比べセット。

無色透明のニューメイクは、滋賀県長濱蒸留所の限定生産のもの。

国内外でファンの多い国産ウイスキー。その中でも味わいの極みを迎えた長期熟成酒を選びすぎりました。創られてから100年以上経つ駅舎の赤レンガをバー〈オーク〉で眺めながら、時を経て深みを増した熟成ウイスキーをご堪能いただけます。

竹鶴21年 2,800円/白州18年 2,900円

山崎18年 2,900円/響21年 3,100円

竹鶴25年 7,200円

\*ワンショット。いずれも税込サ別

期間：10月1日(日)～11月30日(木)

時間：17:00～23:30 L.O.

お問い合わせ:03-5220-1261(オーク直通)