

東京ステーションホテル
〈新緑〉がテーマのメニューや、〈ホテル肉〉企画が登場！
初夏を“美味しく”楽しむ
「Early Summer Promotion」 開催
4月・5月



レストラン〈ブラン ルージュ〉の新緑メニュー



バー&カフェ〈カメラリア〉のMEET MEAT

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、若葉が萌える時期に“新緑”をテーマにしたお料理やスイーツ、ボリュームたっぷりのお肉料理をシェアして食すプロモーションをご提供いたします。

メインダイニングのレストラン〈ブラン ルージュ〉では春キャベツやクレソン、鮮魚など、緑鮮やかな初夏のランチコースをお召し上がりいただけます。〈ロビーラウンジ〉では野菜が主役のランチセットと抹茶スイーツを、バー&カフェ〈カメラリア〉ではホテル自慢のお肉料理を約2か月ごとにメニューを変えてお出しする「Meet Meat Promotion」を始めます。

ホテルの限定メニューで、初夏の訪れを“美味しく”お楽しみいただけます。

Early Summer Promotion

Menu Vert

レストラン〈ブラン ルージュ〉



総料理長石原雅弘による、新緑をテーマにした限定ランチコースです。甘みのある春キャベツに帆立貝と海老を合わせたサラダ、クレソンのスープ、高知県宿毛から直送される鮮魚のプロッコリー風味仕立て、ピスタチオのムースなど、全7品。旬の味わいだけでなく見た目の色鮮やかさもお楽しみいただけます。

期間: 4月1日(土)~4月30日(日)

時間: 11:30~14:00L.O.

価格: 6,800円(税込サ別)

お問い合わせ: 03-5220-0014(ブラン ルージュ直通)

Early Summer Promotion

ベジタブルパフェ「ラ テール」

〈ロビーラウンジ〉



野菜が主役のランチセット。「ベジタブルパフェ」は、赤ピーマン、黄ピーマン、グリーンピースのムースに玄米フレークを合わせ、チョップドサラダ、ビーンズ、生野菜、トマト&キャロットのシャーベットをトッピング。野菜本来の甘みを楽しめるパフェです。群馬県の天然酵母“桐生酵母”で作ったブレッドに、蒸し鶏やトマトを挟んだサンドウィッチがセットに。ヘルシーなベジタブルパフェは女性の方におすすめです。

期間: 4月1日(土)~4月30日(日)

時間: 10:30~17:00 L.O.

価格: セット 2,680円(税込サ別)

*スープ、コーヒーor紅茶付き

お問い合わせ:03-5220-1260(ロビーラウンジ直通)

季節のスイーツ「抹茶のガトー」

〈ロビーラウンジ〉



宇治抹茶を贅沢に使い、見た目も鮮やかな濃厚抹茶ムースに、グルテンフリーで作ったビスキュイシココラを合わせたケーキです。濃厚な抹茶アイスと甘酸っぱい苺のソースとともにいただきます。

期間: 4月3日(月)~5月31日(水)

時間: 11:00~L.O.

価格: 2,400円(税込サ別)

*コーヒーor紅茶付き

お問い合わせ: 03-5220-1260(ロビーラウンジ直通)



ロビーラウンジ

1914年に東京駅(東京駅丸の内駅舎)が誕生した際、この空間は列車を待つ方のための待合室でした。時が過ぎ、駅舎の保存・復原事業とホテル再開業によって、2012年にホテルラウンジへと生まれ変わりました。

ヨーロピアンクラシックの設えに自然光が射し込み、洗練された雰囲気を醸し出している空間です。アクセス至便なことも特徴のひとつ。大切な方と心ゆくまで優雅なひとときをお過ごしいただけます。

営業時間:

平日 8:00~21:30L.O. 土曜 9:00~21:30L.O.

日祝 9:00~19:30L.O.

Early Summer Promotion

Meet Meat Promotion

バー&カフェ〈カメリア〉



奥の黒毛和牛リブローズステーキは、約 1.2kg



バー&カフェ 〈カメリア〉

お肉料理を得意とする総料理長石原雅弘が、お肉と調理法を2か月ごとに変えてお届けする、カメリアの年間プロモーション。第1弾は、800gからお召し上がりいただける黒毛和牛のリブローズステーキと、丸ごと1羽のチキングリエです。

最高級の黒毛和牛の旨味を閉じ込めるためじっくりと火を入れ、外はカリッと中はジューシーに焼きあげます。お好みで数種のコンディメントと一緒にいただきます。チキングリエは、1羽をハーブとガーリックの味をつけ、絶妙な火加減で香り豊かに仕上げています。いずれも3、4名の仲間で豪快にシェアして食べる、ボリューム満点の一皿です。

期間: 4月1日(土)~5月31日(水)

時間: 17:00~23:30 L.O.

価格: 黒毛和牛リブローズステーキ 800g 11,800円~
(4名様向け)

チキングリエ 1羽 5,800円

*いずれも税込サ別

お問い合わせ:03-5220-1951(カメリア直通)

アイラウイスキープロモーション

バー〈オーク〉



バー 〈オーク〉

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、スコットランド・アイラ島のシングルモルトウイスキー。熟成によって味と香りに深みを帯びた5種をセレクトしました。また、3種のアイラウイスキーの個性を飲み比べられるテイastingセットも販売いたします。

ラガヴェリン 16年 1,880円

モルト通からも評価の高い、香りと甘みのバランスが秀逸の一杯
ボウモア 18年 1,900円

アイラモルトの代表的銘柄。ピーティーながらしっかりと甘み
アードベッグ コリーヴレクカン 2,000円

フレッシュな潮の香りが特徴。フルボディで深みのある味わい
キルホーマン シェリーウッド 2,200円

アイラウイスキー特有の燻製香に、シェリー樽熟成の甘みが絶妙
オウトモア 10年 3,800円

世界一燻製香を強くつけながらフレーバー豊かで、強烈な個性

期間: 4月1日(土)~5月31日(水)

時間: 17:00~23:30 L.O.

価格: 各 1,880円~3,800円(いずれも税込サ別)

*テイastingセット 2,600円(いずれもハーフショット)

お問い合わせ:03-5220-1261(オーク直通)