

東京ステーションホテル  
桜がテーマのスイーツやカクテルが登場！  
東京ステーションホテルで“春を食す”  
「SAKURA Promotion」開催

3月1日(水)～3月31日(金)



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〉の桜フレンチトースト

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、日本の花・桜をテーマにした限定コースやスイーツ、カクテルを提供する「SAKURA Promotion」を、3月1日(水)から3月31日(金)まで開催いたします。

メインダイニングのレストラン〈ブラン ルージュ〉では旬の食材に、桜花や桜塩をアクセントに使ったランチコースをご用意いたします。〈ロビーラウンジ〉では人気メニュー・フレンチトーストの桜バージョンや春の食材を使った華やかなランチセットメニュー、バー&カフェ〈カメリア〉とバー〈オーク〉ではそれぞれ桜カクテルをご用意いたします。

ホテルの限定メニューで春の訪れを心ゆくまでお楽しみいただけます。

### SAKURA Promotion

#### Menu SAKURA

レストラン〈ブラン ルージュ〉



Menu SAKURA イメージ

総料理長石原雅弘が創りあげる、桜をイメージした春限定メニューです。ふわりと香る真鯛の桜花塩漬けマリネからはじまり、春菊の香りを纏った蕪のスープ、イトヨリのポワレ、ロゼ色にローストしたフランス産仔牛を桜塩でお召し上がりいただけます。旬の食材をふんだんに使った“春を食すコース”です。

時間: ランチ 11:30～14:00L.O.

価格: ランチ 6,800円(税込サ別)

お問い合わせ: 03-5220-0014(直通)

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

## SAKURA Promotion 3.1 – 3.31

### 桜フレンチトースト

〈ロビーラウンジ〉



桜フレンチトースト イメージ

「桜フレンチトースト」は、ロビーラウンジのシグネチャースイーツ・フレンチトーストの桜バージョンです。生地に桜フレーバーをしみ込ませて焼きあげるため、ほのかに桜の香りがするふわとろ食感をお楽しみいただけます。桜風味のジュレを合わせると、口いっぱい春の味わいに。

時間:10:30～なくなり次第終了

価格:桜フレンチトースト 2,650 円(税込サ別)

\*コーヒーor 紅茶つき

お問い合わせ:03-5220-1260(ロビーラウンジ直通)

### ランチセットメニュー バトネ プランタン

〈ロビーラウンジ〉



バトネ プランタン イメージ

昨秋から登場し、ロビーラウンジで最も人気の高いランチセットメニューの「バトネ」が、春の装いになります。様々な食材を組み合わせた5種のオープンサンドは、前菜仕立て・メインディッシュ・スイーツスタイルと、まるで一皿でコースを食べているように味わえます。

(左から)

生ハム×トリュフ香るクリームチーズ

ローストビーフ×チョップドサラダ×わさびマヨネーズ

エスニック風味の海老×タマゴディップ

帆立貝のスマーク×アボカド×バジル

小倉風味と抹茶風味の豆乳ホイップ×いちご

時間:10:30～17:00 L.O.

価格:2,880 円(税込サ別)

\*サラダ or スープ、コーヒーがセット

Tel. 03-5220-1260(ロビーラウンジ直通)

### ランチセットメニュー タルティエヌ プランタン

〈ロビーラウンジ〉



タルティエヌ プランタン イメージ

約 20 種の野菜を使ったチョップドサラダの上に、スマークサーモン、帆立貝、海老など、たくさんのシーフードを散りばめた一皿。ヘルシーでいて見た目も華やかです。

時間:10:30～17:00 L.O.

価格:2,680 円(税込サ別)

\*サラダ or スープ、コーヒーがセット

Tel. 03-5220-1260(ロビーラウンジ直通)

平日と土曜日には、ハープの生演奏が空間を包み込みます

18:00、19:00、20:00、

21:00 から各 30 分



## SAKURA Promotion 3.1 – 3.31

### SAKURA カクテル

バー&カフェ〈カメラリア〉



カメラリアバーテンダーが〈お花見〉をイメージして創った、美しい SAKURA カクテル。

(左から)

桜マティーニ 1,650 円

オレンジとグレープフルーツで香りづけしたフレーバーウオッカを使い、爽やかさと甘みのバランスのとれた味わいに。桜の花びらが春の訪れを告げます。

桜花ギムレット 1,900 円

桜フレーバーのジンにフレッシュみかんとライムを合わせて、甘酸っぱさが心地よいカクテル。

\*ほかに「夜桜」「桜シャンパーニュ」もご用意

時間: 11:30~23:30 L.O.

価格: 各 1,650 円~2,150 円(いずれも税込サ別)

お問い合わせ: 03-5220-1951(カメラリア直通)



バー&カフェ 〈カメラリア〉

### SAKURA カクテル

バー〈オーク〉



国内外のウイスキーを豊富に揃えたバー〈オーク〉では、男女でそれぞれ楽しめる桜カクテルをご用意いたします。

(左から)

桜ベリーニ 2,150 円 〈女性向け〉

ピーチネクターと桜シロップを使い、シャンパーニュで仕上げました。桃と桜の甘い香りとキレが特徴です。

桜ハイボール 1,900 円 〈男性向け〉

国産ウイスキーの代表銘柄「山崎」と桜キユールのハイボール。上品でいて深みのある味わい。

時間: 17:00~23:30 L.O.

価格: 1,900 円、2,150 円(いずれも税込サ別)

お問い合わせ: 03-5220-1261(オーク直通)



バー 〈オーク〉