



東京ステーションホテル  
鰐(ワニ)肉、ひんやりフレンチトースト、パクチーモヒートなど  
盛夏をホテルで“爽やかに”楽しむ  
「夏季限定メニュー」登場



バー&カフェ〈カメラリア〉のMEET MEAT



バー&カフェ〈カメラリア〉のモヒートプロモーション

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6月から8月までのサマーシーズンに、陽光降り注ぐ夏を爽やかに・涼やかに楽しむお料理やスイーツ、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、香り高いトリュフと厳選した食材のマリアージュをご堪能いただく「初夏の賞味会」や夏限定のスペシャルメニューを、〈ロビーラウンジ〉では人気のオープンサンド「バトネ」の夏バージョンや冷たいフレンチトーストを、バー&カフェ〈カメラリア〉では「MEET MEAT Promotion」の鰐(ワニ)肉料理や、ダブルパクチーモヒートを含む5種類のモヒートを取り揃えます。夏季限定メニューで、涼を呼ぶひとときをお過ごしいただけます。

### ランチ&ディナーコース 香りを食す「初夏の賞味会」

レストラン〈ブラン ルージュ〉



総料理長石原雅弘が創り上げる、4日間限定の賞味会。初夏に旬を迎えるオーストラリア産のフレッシュ黒トリュフを選びすぐりの食材と組み合わせました。特大車海老のソテを黒トリュフのピネグレットソースで爽やかにいただく一皿や、さっと火を通した厚切りの赤大鮫と黒トリュフの芳醇な香りのハーモニーを楽しむお料理など。メインは山形牛のシャトーブリアンかドゥヴァー・ソールからお選びいただけます。

期間: 6月22日(木)~6月25日(日)  
時間: 11:30~14:00 L.O. / 17:30~21:00 L.O.  
価格: 全7品 27,000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)

特設 web サイト [http://www.tokystationhotel.jp/seasonal\\_summer2017](http://www.tokystationhotel.jp/seasonal_summer2017)

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

## ランチ&ディナーコース「ムニユ メディテラネ」

レストラン〈ブラン ルージュ〉



地中海料理をテーマに、新鮮な魚介やみずみずしい夏野菜をたっぷり使ったスペシャルコース。ラングスティーヌは夏野菜とともにソテシ、香草で香りづけしてさっぱりとした味わいに。メインはフランス産仔牛フィレ肉にオリーブ、ドライトマト、ハーブなどを詰めたファルシを。南仏プロヴァンス風に仕立てました。彩り華やかな品々で南仏のヴァカンス気分を楽しめます。

期間: 7月1日(土)~7月31日(月)

時間: 11:30~14:00 L.O. / 17:30~21:00 L.O.

価格: 全9品 12,800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)

## ランチセット「バトネ デテ」

〈ロビーラウンジ〉



ロビーラウンジで人気のランチ、オープンサンド「バトネ」の夏バージョンです。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ているように味わえます。

(左から)

海老マリネ×ラウトウイユ

スモークサーモン×クリームチーズ

鮑のグリーンオリーブ風味×タラモサラダ

和牛ローストビーフ×チョップドサラダ

マスクメロン×きなこ×豆乳クリーム

期間: 7月1日(土)~8月31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「宮崎県産トマトとチキン 濃厚冷や汁風スープリゾット」

バー&カフェ〈カメリア〉



〈カメリア〉のお得なランチセットに夏限定メニューが新登場。郷土料理として知られる冷や汁をイタリアンテイストに仕上げた、冷たいスープリゾットです。太陽をたっぷり浴びた宮崎県産トマトとジューシーな鶏肉を使い、濃厚な冷製魚介スープをかけてお召し上がりいただきます。細かくカットした胡瓜とパルメザンチーズのチップスが、アクセントに。食欲が落ちやすい猛暑の時期におすすめです。

期間: 6月1日(木)~8月31日(木)

時間: 11:30~14:00 L.O. (土日祝 ~15:00 L.O.)

価格: 2,480円(税込サ別)

\*スープ、サラダ、デザート、コーヒー or 紅茶付き

お問い合わせ: 03-5220-1951(カメリア直通)

## 夏季限定メニュー Lunch & Dinner

### ディナープロモーション「MEET MEAT Promotion」第2弾は鰐(ワニ)！

バー&カフェ〈カメリア〉



「様々な肉料理をシェアして楽しむ」がコンセプトのプロモーション。第2弾は、高タンパク・低カロリーで鶏肉のような味わいの鰐(ワニ)料理をお届けします。ぷりっとした食感の鰐テールのハーブガーリックステーキと、外はカリッと中はジューシーな鰐ロースの唐揚げをご用意。圧倒的なボリュームの山形豚のローストは、大勢で豪快にシェアいただけます。

期間: 6月1日(木)~8月31日(木)

時間: 17:00~23:30 L.O.

価格: 鰐テールのステーキ 2,980円

鰐ロースの唐揚げ 1,780円

山形豚ロースとバラ肉骨付き ロースト 8,380円

(いずれも税込サ別)

お問い合わせ:03-5220-1951(カメリア直通)

## 夏季限定メニュー Cocktails

### 「カメリア インフュージョンカクテル」

バー&カフェ〈カメリア〉



ハーブやフルーツを漬け込んだスピリッツやリキュールの香りと味を楽しむ、インフュージョンカクテル。カメリアでは様々なインフュージョンスピリッツと素材の組み合わせがユニークな、4種のフレーバーカクテルをご用意します。

(右から)

金柑のマルガリータ 1,900円

鯉節とトマトのブラッディーメアリー 1,800円

緑茶とメロンのグリーンティーニ 1,900円

バニラとオレンジの

ハーヴェイウォールバンガー 1,650円

(いずれも税込サ別)

期間: 7月1日(土)~7月31日(月)

時間: 11:30~23:30 L.O.

お問い合わせ:03-5220-1951(カメリア直通)

### 「モヒートカクテル」

バー&カフェ〈カメリア〉



夏の定番カクテル・モヒート。カメリアでは人気ハーブのバクチャーをふんだんに使ったモヒートや生姜&オレンジの組み合わせなど、夏を涼やかに彩るモヒートが登場。

生姜とオレンジのモヒート 1,650円

ダブルバクチャーモヒート 1,650円

巨峰のモヒート 1,900円

蜂蜜と柚子のモヒート 1,900円

マンゴーのモヒート 1,900円

(いずれも税込サ別)

期間: 8月1日(火)~9月30日(土)

時間: 11:30~23:30 L.O.

お問い合わせ:03-5220-1951(カメリア直通)



## 夏季限定メニュー Cocktails

### 「オークスタイル ハイボール」

バー〈オーク〉



#### ブレンデッドウイスキープロモーション

6.1～7.31 1ショット 1,900円～4,300円

オーク厳選の5種のブレンデッドウイスキーがラインナップ。飲み方を選ばない安定した味わいを堪能いただけます。「ウイスキー エクスぺリエンス」では、キーモルトを加えて自分だけの味を作れます。(キーモルト 15ml +800円 \*ブレンデッドウイスキーとセットで)

バー〈オーク〉では、ウイスキーを新しい飲み方・味わいで提案する「ウイスキー エクスぺリエンス」を開催中。夏には蒸し暑さを忘れさせる爽やかなハイボールがお目見え。ウイスキーにアクセントを加え、オークならではの清涼感を味わえます。

シーバスリーガル 18年×チルド 1,800円

キンキンに冷やしたシーバスのハイボール

ワイルドターキー13年×オレンジ 1,880円

コクのあるバーボンにオレンジのフレッシュさをプラス

白州 12年×ミント 1,900円

香り豊かな白州にミントを合わせて、さらに爽快感アップ

タリスカー18年×ブラックペッパー 2,400円

スパイシーなモルトと胡椒で、個性的な味わい

マッカラン 18年×ナツメグ 2,800円

ウイスキーとナツメグの甘い香りが、心地よい余韻に

期間: 8月1日(火)～9月30日(土)

時間: 17:00～23:30 L.O.

お問い合わせ:03-5220-1261(オーク直通)

## 夏季限定メニュー ひんやり Sweets

### 「マンゴーフレンチトースト」

〈ロビーラウンジ〉



旬を迎える宮崎県産完熟マンゴーを贅沢に使った、冷たいフレンチトーストです。とろける甘みのフレッシュマンゴーとトロピカルなパッションフルーツソースに合わせて、中はしっとり、外はキャラメリゼと絶妙な食感に仕上げました。新たな夏のひんやりスイーツです。

期間: 5月15日(月)～6月30日(金)

時間: 11:00～ L.O.

価格: 3,480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)

### 「ル メロン」

〈ロビーラウンジ〉



丸ごとフリージングさせたマスクメロンに、お客様の目の前でシャンパーニュ or ソーダを注ぎます。果肉をほぐしながらいただく、シンプルで贅沢な新感覚スイーツです。

期間: 7月1日(土)～8月31日(木)

時間: 11:00～ L.O.

価格: マスクメロン with シャンパーニュ 3,830円(税込サ別)

\*ヴァニラアイスクリーム添え +600円(税込サ別)

お問い合わせ:03-5220-1260(ロビーラウンジ直通)