



東京ステーションホテル

- Share the Joy of Christmas 2016 -

シチュエーションで選べる！趣向を凝らした 「クリスマス限定メニュー」登場

クリスマススペシャルメニューやスイーツ、限定カクテルなど



ホテルが位置する東京駅丸の内駅舎

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、
<共に喜びをわかちあうクリスマス>をテーマに「Share the Joy of Christmas 2016」と題して、心弾むホリデー
シーズンにバラエティに富んだクリスマススペシャルメニューや、クリスマススイーツ、限定カクテルなどをご提供
いたします。

12月1日(木)からはホテル1階ロビーをメインに館内がクリスマス装飾で彩られます。ロビーには昨年に引き続き白い木の“White Tree”が登場。White Treeにはシャンパーニュカラーのイルミネーションが灯り、クリスマスの華やかな雰囲気を一層盛り上げます。ホテルを訪れた思い出の一枚として、撮影スポットとしても例年多くのお客様にお楽しみいただいています。

昨年に引き続きチャリティオーナメントも販売いたします。

(チャリティオーナメントの詳細は10月中旬に報道資料にてご案内)

館内では、**6つのレストラン&バーで、それぞれ趣向を凝らしたクリスマス
スペシャルディナーをご提供いたします。**レストラン〈ブラン ルージュ〉では

海外と日本の厳選食材で創り上げる珠玉のフルコースを、ゲストラウンジ〈アトリウム〉ではクリスマスライブが楽しめるディナーを、バー&カフェ〈カメリア〉ではお得なプランのクリスマスバージョンなどをご用意。

東京駅丸の内駅舎内のホテルの中で、**様々なシチュエーションに合わせてお選びいただけます。**

また“シャンパーニュ”がテーマのクリスマススイーツと限定カクテルや、長期熟成ウイスキーのプロモーションも登場いたします。



ロビーの“White Tree”イメージ

クリスマス専用ページ(2016年10月19日15:00から) <http://www.tokystationhotel.jp/christmas-101>

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

クリスマススペシャルメニュー

【極上ディナー】クリスマスコース“ノエル 2016”

レストラン〈ブラン ルージュ〉



総料理長石原雅弘がご用意する珠玉のクリスマスメニュー。フォワグラ、キャヴィア、黒トリュフといった世界で愛されている食材と、日本の旬の食材とのマリアージュを堪能いただける、贅を尽くしたお料理の数々です。青森県産天然平目の羅臼昆布締めフランス産キャヴィアを添えた一皿や、旨味が凝縮されたブルターニュ産オマール海老を絶妙の火加減でソテしたお料理、そしてメインディッシュには黒毛和牛フィレ肉とフォワグラのソテを、香り高い黒トリュフソースでお召し上がりいただけます。クリスマスの大切なディナーにふさわしいコースです。

ランチコース“プティノエル 2016”もごさいます。

期間：12月22日(木)～12月25日(日)

時間：ディナー 17:30～21:00 L.O.

価格：ディナーコース 27,000円(税込サ別)

*要予約 *ランチコースは9,800円

お問い合わせ：03-5220-0014(直通)

【ライブ&ディナー】penthouseライブ&アトリウムクリスマスディナー

ゲストラウンジ〈アトリウム〉



駅舎中央最上階に位置するゲストラウンジ〈アトリウム〉で、特別なクリスマスナイトを4日間限定でお届けいたします。ヴォーカリスト・NeNeの美しい声が響き渡るクリスマスナンバーを間近で聞きながら、信州サーモンに帆立貝を合わせた前菜やフォワグラのソテなどをお召し上がりいただけます。

メインディッシュは、しつとりと焼き上げた七面鳥ローストに栗や数種の茸などを添えた一皿。フォン・ド・ヴォーがベースのkokのあるソースでいただきます。グラスシャンパーニュも付いて、クリスマスムード満点のひとときをお楽しみいただけます。

期間：12月22日(木)～12月25日(日)

時間：18:00 受付 / 18:30 スタート

価格：16,800円(税込サ別)

*要予約 *グラスシャンパーニュ付

お問い合わせ：03-5220-0514(直通/10:00-20:00)

penthouseライブ

NeNe's trio ～The Voice of Soul

ヴォーカリスト NeNe は9歳で音楽に目覚め、高校卒業後渡米。ニューヨーク市立大学のミュージックパフォーマンス科にて歌を学ぶ傍ら、ハーレムゴスペルワイヤーに入団し、ブルーノートニューヨーク、ブルーノート福岡、ブルーノート大阪などに出演。大学卒業後は主に国内で活動を続け、その圧倒的な存在感で多くのファンから支持を得ている。今回はNeNeによるスペシャルユニットで、クリスマスソングをアレンジしてお届けする。



NeNe

東京駅丸の内駅舎中央最上階

にある、ゲストラウンジ〈アトリウム〉

赤レンガ駅舎として親しまれている東京駅丸の内駅舎の、中央最上階に位置する空間。それまで使われていなかったこの場所は、2012年のホテルリニューアルオープンの際、天窓から光が射し込む、開放的な空間に生まれ変わった。

駅舎創建当時の赤レンガも一部むき出しに。歴史に包まれながら大切な方とかけがえのないひとときを過ごせる特別空間。



クリスマススペシャルメニュー

【カジュアルディナー】クリスマス プレジャー オブ マルノウチ

バー&カフェ〈カメリア〉



ドリンクとフードがセットになった定番のお得なプラン、「プレジャーオブマルノウチ」のクリスマスバージョン。数種のオードヴルをはじめシーフード盛りだくさんのあつあつチーズグラタン、黒毛和牛のステーキのディナーコースと、お1人様3杯のドリンクがセットに。ドリンクはクリスマス限定カクテルや、スパークリングワインなどからお選びいただけます。カップルやご友人同士でクリスマスを楽しむのにおすすめです。

期間：12月19日(月)～12月25日(日)

時間：ディナー 17:00～20:30 L.O.

価格：8,800円(税込サ別)

*要予約 *ドリンク3杯付

お問い合わせ：03-5220-1951(直通)

【カジュアルディナー】クリスマスディナー“ゲルマンディーズ 2016”

〈ロビーラウンジ〉



お仕事帰りや丸の内でのイルミネーションを楽しんだ後に、クリスマス気分を満喫したい方向けのディナー。海の幸のオードヴルか熱々のオニオンスープがチョイスのほか、黒毛和牛のローストビーフ、クリスマススイーツをお召し上がりいただけます。当ホテルのクリスマスディナーで最もお得なコースです。

ヨーロピアンクラシックの洗練された場所で、ハーブの美しい調べに包まれながら、優雅なクリスマスタイムをお過ごしいただけます。

期間：12月19日(月)～12月25日(日)

時間：ディナー 18:00～L.O.

価格：5,680円(税込サ別) *予約可

お問い合わせ：03-5220-1260(直通)

【極上ディナー】クリスマスディナー“Vi Buono”

リストランテ & バー〈エノテカリーオ〉



シェフ・栗本清が織り成すエノテカリーオのクリスマス特別ディナーコース。食材一つひとつの栄養素を意識しながら、ボルチーニ茸、フォウグラ、オマール海老、特選牛肉など厳選食材をふんだんに用い、上品な盛り付けでご用意いたします。

充実した品揃えのワインにもびったりです。贅沢なひとときを満喫いただけるコースです。

期間：12月23日(金・祝)～12月25日(日)

時間：ディナー 17:00～21:00L.O.

価格：10,000円(税込サ別) *要予約

お問い合わせ：03-6269-9582(直通)

クリスマススペシャルメニュー、クリスマススイーツ、限定カクテル

【極上ディナー】鉄板焼ディナーコース“聖夜”

日本料理/鉄板焼〈丸の内一丁目 しち十二候〉



写真はイメージ

特別な夜にふさわしい、しち十二候の鉄板焼ディナーコース。アンコウのマリネからはじまり、新鮮な鮑や伊勢海老の鉄板焼、A5 ランクの黒毛和牛のステーキなど、厳選食材で織り成す至福のメニューです。

クリスマスと和の世界でご堪能いただけます。

期間：12月23日(金・祝)～12月25日(日)

時間：ディナー 17:30～/20:00～

価格：18,000円(税別) *要予約

お問い合わせ：03-6269-9401(直通)

【テーマはシャンパーニュ】クリスマススイーツ“ジョワイユー ノエル”

〈ロビーラウンジ〉



“Happy Christmas”の意味を込めたロビーラウンジのクリスマススイーツ。ピターで濃厚なショコラムースと上品な味わいのシャンパーニュムースに、カシスの酸味を合わせました。味わいにぴったりのベリーを添えています。スイーツの上に“シャンパーニュボンボン”も忍ばせて、大人の方向けのクリスマススイーツです。

期間：12月19日(月)～12月25日(日)

時間：11:00～L.O.

価格：2,500円(税込別) *コーヒーまたは紅茶付

3,600円(〃) *グラスシャンパーニュ付

お問い合わせ：03-5220-1260(直通)

【テーマはシャンパーニュ】クリスマス シャンパーニュカクテル

バー&カフェ〈カメラリア〉



カメラリアオリジナルのシャンパーニュカクテル3種。(写真左から)

●ストロベリー・ノエルフィズ

苺、ブランデー、シャンパーニュ、紅茶を合わせた、甘酸っぱいカクテル

●ノエル・デュオ

爽やかなシャンパーニュに苺と葡萄の芳醇さが際立つカクテル

●ボワール・ノエルサンテリア

洋梨とシャンパーニュで作るサンテリア。爽やかな香りと甘さがベストマッチ

期間：12月19日(月)～12月25日(日)

時間：11:30～23:30L.O.

価格：各2,150円(税込別)

お問い合わせ：03-5220-1951(直通)

【大人のクリスマス】Long age Whisky Promotion

バー〈オーク〉



国産めめ長期熟成ウイスキー4種をラインナップしてお届けするプロモーション。期間中はウイスキーにぴったりのおつまみもご用意。

カリラ 25年 5,000円/竹鶴 25年 7,200円/白州 25年 11,800円

ザ・マッカラン 25年 12,800円

*1ショットでの料金

ショコラ盛合わせ 1,480円/燻製盛合わせ 1,980円

期間：12月1日(木)～2017年1月31日(火)

時間：17:00～23:30L.O. *上記価格はいずれも税込別

お問い合わせ：03-5220-1261(直通)