



東京ステーションホテル開業 100 周年記念 スペシャルメニュー
2012 年のホテルリニューアルオープンから人気メニューの「フレンチトースト」が
ホテル開業 100 周年を記念してスペシャルバージョンで登場！
「あまおうフレンチトースト」
2015 年 1 月 20 日（火）から 30 日（金）までの 11 日間 限定販売



「あまおうフレンチトースト」

東京ステーションホテル（東京都千代田区丸の内 1-9-1）では、2015 年 11 月 2 日（月）のホテル開業 100 周年を記念して、ロビーラウンジの人気メニュー・フレンチトーストを季節の素材を使ったスペシャルバージョンで逐次提供します。第 1 弾は、「あまおうフレンチトースト」が 2015 年 1 月 20 日（火）から 1 月 30 日（金）までの 11 日間限定で登場。JR 東京駅から直結とアクセス至便ながらヨーロピアン・クラシックの上質で落ち着いた空間で、シェフパティシエの渾身メニューをゆっくりとお楽しみいただけます。

期間限定スペシャルメニュー「あまおうフレンチトースト」

■ロビーラウンジの人気メニュー・フレンチトースト

シェフパティシエ瀧澤一茂（たきざわ かずしげ）が考案したオリジナルメニューです。厚切りのブリオッシュ生地を、オリジナルレシピの調味液に丸 1 日ひたし、表面を焼き上げたあとじっくり香ばしく蒸し焼きにします。ふわふわの食感をそのまま、または、フレッシュフルーツやホテルメイドのメープルバター、ジャムとともに召し上がりいただけます。お客様のお好みで食べ方を選べるのも美味しさの一つです。

■旬の美味しい苺を使った「あまおうフレンチトースト」

“あまおう”は福岡県だけで作られている苺の高級ブランド。糖分が高くジューシーな果汁と酸味の絶妙なバランスが特徴です。旬の 1 月に贅沢に丸ごとトッピングしました。定番のメープルバターとともに添えるのは、あまおうバター。ふわふわでしっとりしたブリオッシュ生地にぴったりの相性です。

■The Lobby Rouge- 優雅な雰囲気にもまれる格調高い空間

自然光が射し込む大きな縦長窓と開放的な高い天井。英国式のヨーロピアン・クラシックの内装が創建当時の駅舎の歴史や伝統と調和し、他にはない洗練された上質な時が流れています。JR 東京駅から直結という好アクセスに位置。

■概要

期間： 2015 年 1 月 20 日（火）～1 月 30 日（金） 価格： コーヒー or 紅茶付き 2,650 円（税込サ別）
店舗： 東京ステーションホテル 1F 「ロビーラウンジ」 Tel.03-5220-1260
時間： 平日 8:00-21:30 L.O. / 土 9:00-21:30 L.O. / 日祝 9:00-19:30 L.O.



「ロビーラウンジ」

<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