



東京ステーションホテル
Share the Joy of Christmas 喜びをわかちあう

- 宿泊プラン -

「TWO OF US ～ クリスマスルームでグラスを傾けながら～」

「john masters organics ホテル限定キット付き」

- レストラン & バー -

Restaurant Blanc Rouge 「Menu de Noël 2014」 ほか



宿泊プラン「TWO OF US」特典



Blanc Rouge のクリスマスメニュー



バー「オーク」のシャンパーニュカクテル

東京ステーションホテル(東京都千代田区丸の内 1-9-1/総支配人 藤崎 齊)は、2014年12月1日(月)から12月25日(木)まで、クリスマス限定の宿泊プランやメニュー、オリジナルカクテル、スイーツなどバラエティ豊かにご用意し、ご家族や大切な方、ご友人同士など、幅広い層のお客様に心あたたまるクリスマスをお届けいたします。

東京ステーションホテルのクリスマスコンセプトは、昨年引き続き「Share the Joy of Christmas」。“当ホテルを訪れるすべての方々に、ホテルスタッフとともに<喜びをわかちあう>ひとときを”、と願いを込めています。期間中、ロビーを中心にクリスマス装飾で館内を華やかに彩ります。

宿泊プランは、クリスマスアレンジメントを飾った限定ルームでゆっくりお過ごしいただけるプランや、国内外の女性に人気のオーガニックブランド「ジョンマスターオーガニック」のホテルオリジナルクリスマスキットが付いたプランなど、クリスマスシーズンをリユクスにお過ごしいただけるスペシャルプランが登場。レストラン「ブラン ルージュ」ではクリスマス限定コースをランチとディナーでご提供するほか、「ロビーラウンジ」やバー&カフェ「カメラ」でクリスマス限定のディナーコースを、バー「オーク」では初となるオリジナルカクテルのフェアを開催いたします。また、通常はご宿泊の方に朝食ブッフェを提供しているゲストラウンジ「アトリウム」が、ディナータイムに期間限定でレストランに变身。東京駅丸の内駅舎の最上階に位置する開放的な空間でディナーコースをお召し上がりいただけます。

東京ステーションホテルは、ブランドコンセプト「色褪せることのない記憶」のもと、東京駅丸の内駅舎の価値を伝え続けるとともに、お客様の心に寄り添い共感するおもてなしを目指し、来年のホテル開業100周年につなげてまいります。

<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

クリスマス宿泊プラン

プラン名 TWO OF US ～ クリスマスルームでグラスを傾けながら ～

カップルや女性同士におすすめの、1日2室だけのクリスマス限定宿泊プラン。クリスマスアレンジメントを飾ったお部屋で、大切な方とシャンパーニュでお祝いしながらゆっくりお過ごしいただけます。お持ち帰りいただけるフラワーアレンジメントは楽しいひとときの思い出に。イルミネーションで華やぐクリスマスシーズンならではの宿泊プランです。

- 宿泊日: 2014年12月12日(金)～12月25日(木) <1日2室限定>
- 客室タイプ: パレスサイドスーペリアツイン A(40㎡)、メゾネットツイン(65㎡)
- 料金: 2名1室利用で1泊 74,390円～
*税サ込、東京都宿泊税別
- 特典:
 - ・シャンパーニュ フルボトル (1本)
 - ・フルーツ盛合せ (1皿)
 - ・フラワーアレンジメント (1つ/お持ち帰り可)
 - ・ゲストラウンジ「アトリウム」でのブレックファストbuffet (ご宿泊人数分)



特典のフルーツ盛合わせやフラワーアレンジメントなど

プラン名 john masters organics ホテル限定キット付き宿泊プラン

国内外で根強い人気を誇るヘアケアブランド「ジョンマスターオーガニック」のホテルオリジナルクリスマスキットがセットになった宿泊プラン。ジョンマスターオーガニックは1991年にニューヨークに誕生し、独自の厳しい基準をクリアした植物などを使用した高品質なプロダクトで世界中に愛されています。クリスマスキットは、シャンプー、コンディショナー、ボディウォッシュのバスアメニティのほか、オフィスやご自宅でも愛用できるハンドクリームとリップクリームがセットになった本プランだけのラインナップ。チェックアウト後も贅沢なテクスチャーと香りを存分にお楽しみいただけます。

- 宿泊日: 2014年12月1日(月)～12月25日(木)
- 客室タイプ: クラシックツイン(36㎡)、パレスサイドスーペリアツイン A(40㎡)、メゾネットキング・ツイン(いずれも65㎡) ほか
- 料金: 2名1室利用で1泊 58,070円～ *税サ込、東京都宿泊税別
- 特典:
 - ・ジョンマスターオーガニック ホテルオリジナルクリスマスキット (ご宿泊人数分)
 - ① “イブニング P シャンパー” (60ml)
しなやかで美しい髪を育むオーガニックシャンプー
 - ② コンディショナー “C&N デタングラー” (60ml)
驚くほどまとまるオーガニックコンディショナー
 - ③ “BO&V ボディウォッシュ” (60ml)
お子様にも使用できるからだにやさしいボディソープ
 - ④ “カカオ&クプアスハンド&ボディバター” (118ml)
保湿力抜群のハンドクリーム。全身にも使用できます
 - ⑤ “リップカーム” (4g)
長時間うるおいキープ。口紅の下地にも重宝するリップクリーム
 - ・ゲストラウンジ「アトリウム」でのブレックファストbuffet (ご宿泊人数分)



ホテルオリジナルのクリスマスキット(イメージ)

<一般のお客様の予約方法>

電話:03-5220-1112 (宿泊予約) HP:<http://www.tokyostationhotel.jp/>

※上記宿泊プランはいずれも予約承り中

※その他、レストラン「プラン ルージュ」、「アトリウム」のディナーコースが付いた宿泊プランも販売中

クリスマス限定コース

Restaurant Blanc Rouge

Menu de Noël 2014

総料理長石原雅弘による華やかで洗練されたフランス料理をご提供しているレストラン「ブラン ルージュ」。クリスマスシーズンは、モン・サン・ミッシェル産ムール貝や鴨のフォワグラ、国産鮑など厳選した食材をふんだんに使った魅力あふれるディナーコースをご用意いたします。メインディッシュは、フランス産七面鳥のロティか熟成黒毛和牛ロース肉のいずれかからセレクト。総料理長渾身のお料理と心あたたまるサービスで、聖なる夜にプレシャスなひとときを紡ぎます。ランチコース「Menu de Petit Noël 2014」もご用意。

- 期間: 12月19日(金)～12月25日(木)
- 時間: ランチ 11:30～14:00 L.O./ディナー 17:30～21:00 L.O.

*要予約

*12/24(水)のディナーは2部制

(ご予約時間:17:00～18:00/20:00～21:00)

- 価格: ランチ「Menu de Petit Noël 2014」 12,000円

ディナー「Menu de Noël 2014」 22,000円

*ランチはグラスシャンパーニュ付き

*いずれも1名様料金、税込サ別

- メニュー: ディナーコース

- ・シェフからはじまりの一品
- ・モン・サン・ミッシェル産ムール貝のスフレ サフラン香るエミュルジョン
- ・鴨のフォワグラのソテ 黒トリュフ風味
- ・国産鮑と団扇(うちわ)海老のボワレ 各種シリアルのリゾット
- ・フランス産七面鳥のロティ ノエル風
または 熟成黒毛和牛ロース肉の網焼と冬野菜のモザイク仕立て
- ・特製スイーツ<サンタからの贈り物>
- ・コーヒーと小菓子

- 問い合わせ: 03-5220-0014 (ブラン ルージュ直通)



ディナー「Menu de Noël 2014」



レストラン「ブラン ルージュ」

Guest Lounge The Atrium

The Atrium Christmas Dinner Course

普段はご宿泊の方に朝食ブッフェを提供しているゲストラウンジ「アトリウム」。特別に5日間の夜限定で、クリスマスディナーコースをご賞味いただくレストランに変身します。東京駅丸の内駅舎の最上階中央に位置する開放的な空間は、ディナータイムになると間接照明が優しく灯る落ち着いた雰囲気。朝とは表情の異なる大人の空間で、本格フレンチのディナーフルコースをお手頃な価格でお召し上がりいただけます。今年100周年を迎える赤レンガ駅舎の歴史を感じながら、フェスティブシーズンならではの記憶に残るクリスマスをお過ごしいただけます。

- 期間: 12月20日(土)～12月24日(水) <5日間限定>

- 時間: 18:00～21:30 (ご予約時間:18:00～/18:30～)

*要予約

*グラススパークリングワイン 1杯付き

- 価格: 1名様 10,000円(税込サ別)

- メニュー:

- ・デリスオードヴル<サンタからの贈り物>
- ・熱々オニオングラタンスープ
- ・的鯛のソテ 本ずわい蟹とムール貝のクリーム和え添え
- ・フランス産七面鳥のロティ ノエル風
- ・ブッシュド ノエルとフルーツマセレ アイスクリーム添え
- ・コーヒー

- 問い合わせ: 03-5220-0514 (受付時間:10:00～20:00/アトリウム直通)



「アトリウム」ディナーフルコース

クリスマス限定コース

Bar & Café Camellia

Christmas Pleasure of Marunouchi

女子会やカップルに人気のフード&ドリンクセットプラン「Pleasure of Marunouchi」が、クリスマススペシャルバージョンで登場。オードヴルからスイーツまでのディナーコース仕立てに、ドリンク 3 杯、または、お二人でフルボトルワインがセットになった、大変お得なプランです。ご友人同士や大切な方とおしゃれで気軽なクリスマスの夜をお楽しみいただくのにおすすめです。

- 期間: 12月20日(土)~12月25日(木)
- 時間: ディナー 17:30~20:30 L.O.
*要予約
- 価格: 1名様 8,000円(税込サ別)
- メニュー: <お料理>
 - ・ノエルのデリスオードヴル盛合せ
 - ・小海老と冬野菜の焼きたてパイ包み スパイシーソース
 - ・フランス産仔鴨胸肉のロティ
オーガニックメープルシロップとローズマリー風味 オレンジ香るソース
 - ・クリスマスデザート<ドリンク>
 - ・オリジナルカクテルなど十数種の中から好きなドリンク3杯、
もしくは お二人でフルボトルワイン1本
- 問い合わせ: 03-5220-1951 (カメリア直通)



Christmas Pleasure of Marunouchi



バー&カフェ「カメリア」

The Lobby Lounge

Christmas Dinner Course “PRECIOUS”

ヨーロッパクラシックの上質で洗練された空間で、ホテルオリジナルスイーツやフレイバーティーを提供している「ロビーラウンジ」。期間限定でロビーラウンジ初のクリスマスディナーコースが登場します。3種のテイストを楽しめる華やかなアミューズから、オマール海老を使った温かいサラダオードヴル。メインディッシュは、当ホテル名物料理のビーフシチューを現代的にアレンジした黒毛和牛の赤ワイン煮込み。ハーブの生演奏の美しい調べに包まれながら、優雅なひとときをお過ごしいただけます。

- 期間: 12月19日(金)~12月25日(木)
- 時間: ディナー 18:30~21:30 L.O.
*要予約
*ハーブの生演奏は、19:00、20:00、21:00から各30分
- 価格: 1名様 7,800円(税込サ別)
- メニュー:
 - ・アミューズ
 - ・オマール海老と帆立貝のソテ 季節野菜のマリネ添え 香草風味
 - ・きのこのクリームスープ
 - ・黒毛和牛の赤ワイン煮込み
フランス産七面鳥とニョッキのクリームグラタン添え
 - ・ブッシュドノエルとコーヒー
- 問い合わせ: 03-5220-1260 (ロビーラウンジ直通)



クリスマスディナーコース“PRECIOUS”



「ロビーラウンジ」

クリスマス限定コース

Ristorante & Bar Enoteca NORIO

Christmas Dinner Course “2014 Natale”

イタリア・エミリアローマニャ地方の郷土料理をベースにしたクリスマスディナーコース。総料理長が厳選したイタリアの高級食材や冬の食材を用い、エミリアローマニャの定番料理をエノテカノリーオスタイルでお届けいたします。シェフが腕によりをかけた見た目も美しいお料理の数々は、大切な方との心温まるクリスマスをより豊かに演出いたします。

■期間: 12月15日(月)～12月25日(木)

■時間: ディナー 平日 17:30～22:30 L.O.

日・祝 17:00～21:00 L.O.

*要予約

*12/22(月)～24(水)は 18:00、18:30、20:00、20:30 の予約制(2時間制)

■価格: 1名様 9,500円+カバールチャーj 500円(税込)

- メニュー:
- ・イタリア最高峰生ハム“クラテッロ ディ ジベッロ”
ピアディーナとりんごと干しブドウのコンフィで
 - ・タラ白子のパン粉焼き ビスタチオ風味
ルーコラとサルディーニャ産カラスミのサラダ添え
 - ・金目鯛のヴァポーレ 聖護院カブと海苔のスープ仕立て
 - ・ローマニャ風カッペレッチェ サンジョベーゼの香り
卵黄とパルメザンチーズのフォンドゥータソース
 - ・ランド産うずらとフォアグラのパートフィロ包みオープン焼き
黒トリュフとポルト酒のソース
 - ・ジャンドゥーヤチョコレートを使ったズッパイングレーゼ エノテカノリーオスタイル
 - ・コーヒー または 紅茶

■問い合わせ: 03-6269-9582 (エノテカノリーオ直通)



クリスマスディナーコース“2014 Natale”

Japanese Restaurant Shichi Jyu Ni Kou

鉄板焼「聖夜」

移りゆく日本の季節“七十二候”に合わせて厳選食材で日本料理の新境地をお届けしている「丸の内一丁目 しち十二候」。クリスマスは特別な夜に相応しい、シェフの手捌きや焼き上がる音など五感で楽しめる鉄板焼ディナーコースをご用意。冬野菜や活け鮑、特選隠岐牛など日本料理ならではの味わいをご堪能いただけます。

■期間: 12月23日(火・祝)～12月25日(木)

■時間: 17:00 or 20:00 ～21:30 L.O.

*要予約

■価格: 黒毛和牛 18,000円/隠岐牛 20,000円

(いずれも1名様、税サ別)

- メニュー:
- ・先付 蛤の吸物 小鍋仕立て 鮫肝と大根ソテー
 - ・活け鮑踊り焼き 冬の生野菜 焼野菜
 - ・黒毛和牛 または 隠岐牛 ロース100g又はフィレ80g
 - ・山形県産つや姫 釜炊きご飯 または ガーリックライス
 - ・汁 合わせ味噌 香の物三種 甘味
 - ・コーヒー または 紅茶

■問い合わせ: 03-6269-9401 (しち十二候直通)



鉄板焼「聖夜」

クリスマス限定カクテル&ハードリカープロモーション

Bar Oak

Noël de Champagne

バー「オーク」では、再開業後初となるオークバーテンダーこだわりのカクテルプロモーションを開催。シャンパーニュをベースに、クリスマスカラーをイメージしてベリーなどのフルーツ系リキュールを使った、上品なプレミアムカクテルです。ブラウンカラーを基調としたシックなバーで大人のクリスマスに華を添えます。

- 期間: 12月20日(土)～12月25日(木)
- 時間: 17:00～23:30 L.O.
- 価格: 3種 各2,000円(税込サ別)
- メニュー:
 - ・ Feel Merry
フルーツなどを漬け込んだ香り豊かなブランデーをシャンパーニュで割った、フルーティーなカクテル
 - ・ Marunouchi Cardinal
赤レンガの夜をイメージ。クランベリーの甘酸っぱさが広がるカクテル
 - ・ Snow Dance
巨峰のリキュールをベースに、舞い散る雪をイメージしたカクテル
- 問い合わせ: 03-5220-1261 (オーク直通)



Noël de Champagne



バー「オーク」

シャンパーニュカクテルと相性のよい、クリスマス限定フードメニューもご用意

- ・フランス産フォワグラと七面鳥のソテ 冬野菜とともに 3,200円
- ・クリスマスオードヴル盛合せ 3,800円



Bar & Café Camellia

Winter Cocktail Promotion

シーズン毎にオリジナルのフルーツカクテルを楽しめるバーとしてお仕事帰りの方々にもご利用いただいている、バー&カフェ「カメリア」。ウィンターシーズンは、南国をイメージした“冬のトロピカルカクテル”が登場します。カメリアバーテンダーの遊び心が光るオリジナルカクテルは全5種。冬の楽しいひととき彩る、キュートで華やかなカクテルです。

- 期間: 12月1日(月)～2015年1月31日(土)
- 時間: 11:30～23:30 L.O.
- 価格: 5種 各1,900円(税込サ別)
- メニュー:
 - ・ Mango Paradise (マンゴーパラダイス)
南国カクテル マイタイのカメリアスタイル
トロピカルカクテルにフレッシュマンゴーピューレで、南国気分
 - ・ Summer Snow Pina Colada (サマースノーピニャカラダ)
ピニャカラダに、フレッシュメロンとリキュールを合わせたカメリアオリジナル
 - ・ Tropical Caipirinha (トロピカルカイピリーニャ)
南国ブラジル産のスピリッツ ピンガがベースの爽やかなシトラスカクテル
 - ・ White Sand (ホワイトサンド)
美しいビーチをイメージした、上品なラ・フランスのフローズンカクテル
 - ・ Yours Sangria (ユアーズサングリア)
お好きなフレッシュフルーツ3種で創る、オーダーメイドサングリア
- 問い合わせ: 03-5220-1951 (カメリア直通)



Winter Cocktail Promotion

クリスマス限定カクテル&ハードリカープロモーション

Bar Oak

World Whisky Promotion

バーテンダー厳選のハードリカープロモーションを展開しているバー「オーク」。ウインターシーズンは、5 大ウィスキーと称されるウィスキーから各 1 銘柄をセレクトし、ショットで販売。各国ごとの個性や生み出す香り、そして深い味わい。ウィスキーならではの感性に響く魅力とストーリーを心ゆくまでご堪能いただけます。

- 期間: 12月1日(月)～2015年1月31日(土)
- 時間: 17:00～23:30 L.O.
- 価格: 各 2,280 円～3,580 円(税込サ別)
- メニュー:
 - ・ Canadian Club 20y カナディアンクラブ 20 年
カナディアンウィスキーの最高峰。長い余韻とコク、滑らかな味わい
 - ・ Evan Williams 23y エヴァン ウィリアムス 23 年
バーボンの極致を感じさせる、23 年のオーク樽による長期熟成品
 - ・ Midleton Very Rare ミドルトン ヴェリー レア
12 年以上寝かせた原酒を絶妙にヴァッティングした、
アイリッシュウィスキーの名品
 - ・ Suntory Yamazaki 18y サントリー山崎 18 年
樽由来の上品な香りと奥深い味わいが心地よい、国産シングルモルト
 - ・ The Macallan 18y ザ・マッカラン 18 年
スコッチのロールスロイスと称される代表的なシングルモルト
- 問い合わせ: 03-5220-1261 (オーク直通)



World Whisky Promotion

クリスマス限定スイーツ

The Lobby Lounge

Cadeau de Noël

雪の降り積もるスノーマウンテンをイメージしたクリスマススイーツ。コクのあるオレンジ風味のムース オ ショコラに、ホワイトチョコレートでコーティングした苺ジェラートを添えました。スノーマウンテンのそばに飾られたサンタクロースが愛らしい限定スイーツです。香り豊かなコーヒーや紅茶のほか、グラスシャンパーニュとのマリージュを。

- 期間: 12月1日(月)～12月25日(木)
- 時間: 11:00～21:30 L.O.
- 価格: コーヒー or 紅茶付き 2,500 円
グラスシャンパーニュ付き(G.H. マム コルドン ルージュ ブリュット) 3,050 円
(いずれも税込サ別)
- 問い合わせ: 03-5220-1260 (ロビーラウンジ直通)



Cadeau de Noël