



国の重要文化財・東京駅丸の内駅舎内に位置する東京ステーションホテル

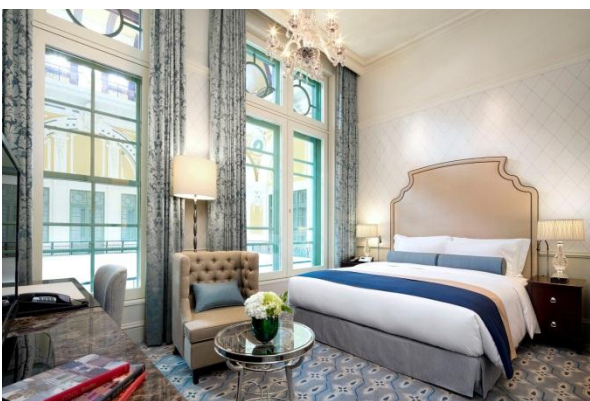
夏の宵はホテルで「Summer Night Fair」

7月1日(月)～8月31日(土)

国の重要文化財・東京駅丸の内駅舎内に位置する東京ステーションホテル(英語名:The Tokyo Station Hotel)／住所:東京都千代田区丸の内1-9-1)では、7月1日より“夏の夜”をテーマにした「Summer Night Fair」を宿泊、レストラン&バー、ラウンジの各施設で開催します。ヨーロピアン・クラシックの内装に一新した上質な空間で、ディナーやバータイムを涼やかに過ごしいただけます。

<夏季限定 宿泊プラン>

[室数限定] Summer Dinner Buffet Plan “Precious Stay” 夏のディナーbuffetプラン “プレシャスステイ”



駅舎中央最上部に位置する宿泊者限定の朝食ラウンジ「アトリウム」。それまで屋根裏だった空間を、昨秋のホテル再開業時に初めて宿泊のお客様に開放し、心地よい空間で優雅に朝食を楽しめると人気を博しています。

夏休み期間限定で、アトリウムでのスペシャルディナーbuffet付き宿泊プランが登場します。総料理長石原雅弘が食材から吟味して創り上げたお料理の数々を、赤レンガ壁前のbuffetテーブルにずらりと並べます。メインはフランス産フォワグラをのせたリゾットをはじめ、総料理長石原の技が光る本格的なお料理。黒毛和牛のローストビーフ・パン包み焼は、シェフが目の前でカットサービスします。お子様向けのキッズbuffetコーナーもご用意。ご家族やご友人同士の夏休みの思い出作りに最適なプランです。

期間: 8月10日(土)～8月16日(金)

特典: ・アトリウムのスペシャルディナーbuffet

・翌日の朝食

客室タイプ: ドームキング(30㎡)／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㎡)

予約開始: 6月10日(月)より

予約方法: ホテルHP他

<http://www.tokyostationhotel.jp>

TEL. 03-5220-1112(宿泊予約)

料金: 2名1室 59,330円～(税サ込、宿泊税別)

<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/山本 芳裕

TEL: 03-5220-1915 FAX: 03-5220-0513 EMAIL: hama@tokyostationhotel.jp

<Summer Night at Bar & Lounge>

期間:7月1日(月)-8月31日(土)

Paris Soir パリソワール



シャンパーニュと2種のオードブルプレートがセットに。東京駅の丸の内南口直結のホテルエントランスからほど近いロビーラウンジは、ヨーロッパ・クラシックの洗練された空間。お仕事帰りに同僚の方と“大人の女子会”に、またご自身の1日のご褒美に、優雅なひとときをお楽しみください。

場所 「ロビーラウンジ」

内容 ・グラスシャンパーニュ 1杯

・2種のオードブルプレート

一皿目 シーフードのワイン蒸しマリネ

二皿目 各種コールドミート(生ハム、パテ・ド・カンパーニュ、和牛のローストビーフ、サラミの盛り合わせ)とチーズ各種

時間 17:00-20:30 L.O. ※ 要予約

人数 1名様 - 6名様

料金 3,400円

Pleasure of Marunouchi プレジャー・オブ・マルノウチ



シャンパーニュやワイン、生ビールなどお好みのドリンク3杯とフードをお選びいただける、夏の夜限定のお得なプランの登場です。2名様からのため、お仲間とロケーション抜群の東京ステーションホテルで集まり、アルコールとお料理を楽しみながら、ゆっくり語り合うのにおすすめです。

場所 バー&カフェ「カメリア」

内容 ・シャンパーニュ、スパークリングワイン、赤白ワイン、生ビール、カクテルなどから、お一人様お好みのドリンク3杯

※ シャンパーニュはお一人様1杯まで。

・ビーフカツサンド、バーニャカウダ、パテ・ド・カンパーニュ、ビーフシチュー、シーフードドリア、スイーツの6種から、お一人様お好みの料理1種(2名様で2種)

時間 17:00 - 20:30 L.O.

料金 3,800円 ※2名様からのご利用。

Fresh Fruit Mojito Promotion フレッシュフルーツモヒート・プロモーション



パッションフルーツ、マンゴー、桃など、旬を迎えるフレッシュフルーツを用いた、清涼感にあふれたオリジナルモヒート5種をご用意。フルーツとふんだんに使ったミントが爽やかな飲み口で、乾いた喉と身体が潤う、夏の夜長にぴったりのカクテルです。

場所 バー&カフェ「カメリア」

料金 フレッシュフルーツモヒート(5種) 各 1,800円

※全て、税込サービス料10%別となります。

Premium Rum Promotion プレミアム・ラム・プロモーション



オークのバーテンダーが厳選した、熟成ラム酒5種のプロモーションを開催します。木のカウンターと躯体の赤レンガが落ち着いた雰囲気醸し出すオーセンティックバーで、プレミアムなラム酒の魅力をご堪能ください。

場所 バー「オーク」

オールドモンクラム 1,600円

7年以上寝かせた原酒をブレンド。キャラメルのようなほのかな香りと、濃厚なチョコレートを彷彿とさせる味わい。

セントジェームズ ミレヅム 2000 2,200円

1765年に創設された蒸留所で、独自の農園で栽培しているサトウキビが原料。ローストしたコーヒーのような深みのある香りと、上品な甘さが楽しめる。

マウントゲイラム 1703 オールドカスクセレクション 2,200円

300年以上の歴史を誇る世界最古のラム蒸留所。10-30年熟成の優れた原酒のみを使用。濃厚なフルーティーさが特徴。

ロンサカバ X.O. 2,400円

標高2,300mの高所で、最高25年熟成の原酒をブレンドして造る。オーク樽由来のスパイシーさ、柑橘系のニュアンスなど複雑で奥深い味わい。

ラム J.M 1996 2,500円

1845年創設の家族経営の蒸留所。10年の熟成後に瓶詰される。フルーティーな口当たりの後、トロピカルで濃厚な甘い余韻が残る。

※上記はワンショットの価格となります。

<Summer Sweets>

Summer Fruit Compote 夏のフルーツコンポート



※写真はピーチ

ピーチ、メロン、マンゴー、梨、イチジク、巨峰を、それぞれ旬の一番美味しい時期に使います。フルーツをシャンパーニュ風味のコンポートに仕立て、そのスープで作ったシャーベットとともに透明なグラスに盛り付けた、見た目も華やかな逸品。およそ2週間ごとにフルーツが変わるので、その都度旬の味覚を軽やかに楽しみいただけます。

場所 「ロビーラウンジ」

期間 7月1日(月)-8月31日(土)

内容 夏のフルーツコンポート+コーヒーor紅茶 2,200円

〃 +グラスシャンパーニュ 2,600円

<Summer Special Course>

Mediterranee メディテラネ - 地中海の恵み



レストラン「ブラン ルージュ」では、新鮮な魚介類をふんだんに使った夏のスペシャルコースをご提供します。メインディッシュは、総料理長石原雅弘の遊び心が光る2皿の“ブイヤベース”。国産伊勢海老など6種の魚を贅沢に使った濃厚ブイヤベースは、お皿の周りを彩るクルトンなどのガルニチュールが華やかさを添えています。

期間 開催中-8月11日(日)まで

価格 お一人様 16,000円(ランチ・ディナーとも)

※全て、税込サービス料10%別となります。

参考資料 Restaurant & Bar 概要

The Lobby Lounge ロビーラウンジ



自然光が差し込む大きな縦長窓、開放的な高い天井。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、洗練された上質な時を生み出しています。香り豊かな紅茶やコーヒー、オリジナルスイーツをお召し上がりいただけます。時の流れを止めて、身も心もゆっくりと過ごす優雅なひとときをお過ごしください。

時間 平日 8:00-22:00 (21:30 L.O.)
土曜 10:00-22:00 (21:30 L.O.)
日祝 10:00-20:00 (19:30 L.O.) ※祝前日は22:00まで
TEL 03-5220-1260 (予約不可)

Bar & Café Camellia バー&カフェ カメリア



休館前の名店「バー カメリア」の趣きと、カフェの気軽さが程よくミックスした空間。休館前の名物料理・ビーフシチューをはじめ、ボリュームたっぷりのお料理と豊富なラインナップのリカーをお楽しみいただけます。内装は、女性でも入りやすいビビットカラーがアクセントに。

時間 ランチ 11:30-14:00 (14:00 L.O.)
ティータイム 14:00-17:00
バー 17:00-24:00 (23:30 L.O.)
TEL 03-5220-1951 (一部の時間帯で予約可)

Bar Oak バー オーク



休館前の店名を継承するオーセンティックバー。駅舎創建時の赤レンガと木の質感を生かした空間に、スーツケース型のテーブルが“旅”を彷彿とさせます。オリジナルカクテル「東京駅」などお気に入りの一杯とともに、ゆっくりと流れる時間に身をまかせては。

時間 17:00-24:00 (23:30 L.O.)
TEL 03-5220-1261 (予約不可)

Restaurant Blanc Rouge レストラン ブラン ルージュ



東京ステーションホテル総料理長 石原雅弘による、軽やかで洗練されたフランス料理の数々。一皿一皿に込められた想いは、味わうごとに忘れられない記憶へと昇華します。シェフソムリエが厳選したシャンパーニュやワインも豊富にご用意。お客様の大切なシーンが、特別な時間に変わるひとときを。

時間 ランチ 11:30-15:00 (14:00 L.O.)
ディナー 17:30-22:00 (21:00 L.O.)
TEL 03-5220-0014