



## 東京ステーションホテル

Share the joy of Christmas -喜びを分かちあう-

# The Tokyo Station Hotel Christmas 2013

期間:12月1日～12月25日

東京ステーションホテル(東京都千代田区丸の内1-9-1)は、12月1日(日)から12月25日(水)まで、クリスマス宿泊プランの販売や各施設内でクリスマスフェアを開催いたします。

2013年のクリスマスコンセプトは、「Share the joy of Christmas」。“カップルや、ご友人同士、ご家族など、当ホテルを訪れる全ての方々に、ホテルスタッフとともに<喜びを分かちあう>ひとときをお過ごしいただきたい”，という願いを込めています。ゲストラウンジ「アトリウム」で初となるクリスマスディナーbuffetがセットになった宿泊プランや、自然派ボディケアブランド「SABON」とコラボレーションした宿泊プラン、レストラン&バーのクリスマスメニューなど、ホテル内全体でクリスマスを盛り上げます。

### 【宿泊プラン】

- <カップル向け> ~TWO OF US~ クリスマスルームでグラスを傾けながら
- <ご家族向け> フレンチディナーbuffet付宿泊プラン ~Christmas Stay~
- <女性向け> SABON のギフトで喜びのひとときを

### 【各種プロモーション】

- レストラン“ブラン ルージュ” クリスマススペシャルディナー&ランチ「Noël 2013」
- バー&カフェ“カメリア” 「Christmas Pleasure of Marunouchi」、 「Christmas Cocktails」
- “ロビーラウンジ” プティオードヴル&スイーツセット「The Lobby Lounge」、 「Christmas Sweets Set」
- バー“オーク” 「Japanese Whisky Promotion」
- “エノテカリーオ”「クリスマスディナーメニュー- Natale -」、 “丸の内一丁目 しち十二候”「鉄板焼クリスマスディナー」  
“TORAYA TOKYO”「いちごのパフェ」



ゲストラウンジ「アトリウム」のクリスマスディナーbuffetイメージ



「カメリア」の Christmas Cocktail

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、国指定重要文化財の赤レンガ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

### <カップル向け> ~TWO OF US~ クリスマスルームでグラスを傾けながら

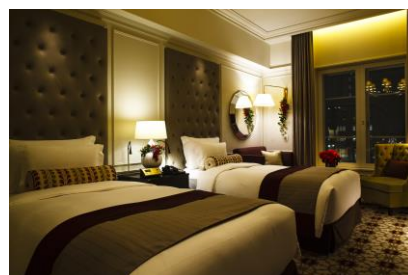


プランの特典イメージ

- 期間: 2013年12月14日(土)~12月25日(水)
- 特典:
- ・クリスマスフラワーを飾った特別ルームでのご宿泊
  - ・ソムリエ厳選のシャンパーニュ(フルボトル)
  - ・フルーツ盛り合わせ(一皿)
  - ・ホテルオリジナルのフィナンシェ(一皿)
  - ・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」にてブレックファストbuffet(2名様)

客室タイプ: 「パレスサイドスーペリアツイン A」(40㎡) / 「パレスサイドスーペリアキング」(40㎡)

料金: 1泊2名1室 62,000円~(税込、宿泊税別)



「パレスサイドスーペリアツイン A」イメージ

### <ご家族向け> フレンチディナーbuffet付宿泊プラン ~Christmas Stay~



クリスマスディナーbuffetイメージ

- 期間: 2013年12月22日(日)-12月24日(火)
- 特典:
- ・クリスマスフレンチディナーbuffet(2名様)
  - ・ブレックファストbuffet(2名様)

客室タイプ: 「パレスサイドスーペリアキング」(40㎡) や「ジュニアスイート」(58㎡) など 6タイプ

料金: 1泊2名1室 78,980円(税込・宿泊税別)~

昨年のホテルリニューアルオープンで新たに生まれた、ゲストラウンジ「アトリウム」。その「アトリウム」で、クリスマスディナーbuffetを初めてご提供するスペシャル宿泊プランが登場します。創建当時の赤レンガ前のbuffetカウンターに、“七面鳥のロースト”や“オマール海老のソテ”、“ノエル風デザート”などフレンチの定番料理が並びます。プロのエンターテイナーによる生演奏と共に、ご家族や大切な方と心あたたまるディナーをお楽しみいただけます。

#### <お問い合わせ・ご予約について>

予約開始: 11月15日(金)10:00より

予約方法: ホテルHP、電話予約など

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

## クリスマス宿泊プラン

### <女性向け> SABON のギフトで喜びのひとときを



高品質なプロダクトと洗練されたパッケージで国内外のセレブリティに評判のボディケアブランド「SABON」とコラボレーションした、女性への“ギフト”がテーマのクリスマス限定宿泊プラン。当プラン限定の SABON ギフトセットとホテル特製クリスマススイーツが特典に。心身共に潤うバスタイムをお楽しみいただける贅沢なラインナップと特製スイーツで、お酒落なクリスマスをお部屋でお過ごしいただけます。

対象期間 12月1日(日)-12月25日(水)

特典: ・当プラン限定の「SABON」ギフトセット (クリスマス限定ボックス入り) SABON&TSH メッセージカード付き

- ① ソープ ホワイト (50g)  
マンゴー・キウイの爽やかな香りが特徴の、保湿力の高い手作り石鹸。
  - ② バスボール バニラ w/z ローズ (150g)  
甘いバニラの香りが漂いバラのつぼみが可憐に浮かぶ、しっとりとした肌へと導く入浴剤。
  - ③ シャワーオイル パチュリ・ラベンダー・バニラ (60ml)  
死海のミネラルや、ホホバオイル、アボカドオイルなどの上質な自然由来の素材を使った、保湿と洗浄どちらも叶うユニークなクレンジングトリートメント。
  - ④ ボディスクラブ パチュリ・ラベンダー・バニラ (250ml)  
世界中の SABON ファンに愛されている、死海の塩をベースにした驚きのスクラブ。  
自然の恵みがたっぷり詰まったオイルの保湿効果で、シルクのように滑らかな肌に仕上がる。
  - ⑤ ボディローション パチュリ・ラベンダー・バニラ (50ml)  
SABON で最も人気の甘く優しい香り。天然オイルによる保湿力抜群のボディクリーム。
  - ⑥ ヘアシャンプー&ヘアコンディショナー (2名様分/1回使い切り)  
アマゾンで育まれた植物エキスをふんだんに配合し、健康的な髪質へと誘う。
- ・ホテルオリジナルのクリスマススイーツ (お部屋にお届け)  
・ゲストラウンジ「アトリウム」でのブレックファストブッフエ (2名様)

客室タイプ: ドームキング(30㎡)、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㎡)、メゾネットツイン(65㎡)、メゾネットキング(65㎡)

料金: 2名1室1泊 51,305円(税サ込・宿泊税別)～

<お問い合わせ・ご予約について>

予約開始: 11月1日(金)10:00より

予約方法: ホテルHP、電話予約など

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

## Restaurant Bar Café Promotion

### ■レストラン“ブラン ルージュ”

クリスマススペシャルディナー&ランチ 「Menu de Noël 2013」「Menu de Petit Noël 2013」



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お届けしているレストラン「ブラン ルージュ」では、クリスマスならではの厳選食材を用いたスペシャルコースをご用意します。ディナーメニューのスペシャルティは、“雉子(きじ)のロティ”。ランチメニューでは、“フランス産七面鳥”をお召し上がりいただけます。

期間 12月20日(金)-12月25日(水)

時間 ランチ 11:30~14:00 L.O./ディナー 17:30~21:00 L.O.

価格 ランチ 「Menu de Petit Noël 2013」 11,000 円

ディナー「Menu de Noël 2013」 23,000 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)

### ■バー&カフェ “カメリア”

「Christmas Pleasure of Marunouchi」



バー&カフェ「カメリア」でご好評のドリンクとお料理が選べる「プレジャー・オブ・マルノウチ」。クリスマス期間中は、スペシャルバージョンでご提供します。特製オードヴルやフランス産七面鳥胸肉のローストなどのクリスマスディナーと、3杯のお好きなドリンクをお選びいただく内容に。大切な方やご友人とクリスマスを楽しむのにぴったりのプロモーションです。

内容 クリスマスディナー

- ・きのこのクリームスープ カプチーノ仕立て
- ・カメリア特製クリスマスオードヴル
- ・フランス産七面鳥胸肉のロティとフォワグラのソテ
- ・ブッシュド ノエル

お好きなドリンク3杯、

もしくは、お二人でボトルワイン

期間 12月20日(金)-12月25日(水)

時間 17:00~20:30 L.O.

料金 1名様 8,000円(税込サ別)

### 「Christmas Cocktails」

ストロベリー/マンゴー/ラ フランス



カメリアバーテンダーが考案した、シャンパーニュとフレッシュフルーツを使ったオリジナルクリスマスカクテル。

期間 12月1日(日)-12月25日(水)

料金 各 2,000円(税込サ別)

### White Princess



希少な白いちごにホワイトチョコレートとオリジナルウオッカを使った、見た目も上品なスペシャルクリスマスカクテル。

期間 12月20日(金)-12月25日(水)

料金 2,400円(税込サ別)

## Restaurant Bar Café Promotion

### ■“ロビーラウンジ”

#### 「The Lobby Lounge」



「ロビーラウンジ」では、プティオードヴル&スイーツとドリンク 2 杯がセットになったプロモーションを開催。人気のフレンチトーストがハーフポーションで登場のほか、ネルドリップで丁寧に抽出する香り豊かなコーヒーもお好みでお楽しみいただけます。

期間 12月1日(日)-12月25日(水)

時間 17:00~20:30 L.O.(日祝 ~18:30 L.O.)

内容 プティオードヴル&スイーツ

・ロールスモークサーモン/ 若鶏と冬野菜のラグー

・フレンチトースト(ハーフポーション)

お好きなドリンク 2 杯

料金 1名様 3,300 円(2名様より/税込サ別)

\*ご予約可 03-5220-1260(ロビーラウンジ直通)

#### 「Christmas Sweets Set」



クリスマススイーツセットがロビーラウンジに登場。上質なホワイトチョコレートを使った深みのある味わいが特徴のムースケーキと、マロンクリームとコーヒークリームが相性抜群のブッシュドノエルを、それぞれのお皿に盛りつけてご提供。優雅な空間で、じっくりとクリスマススイーツを満喫いただけます。

期間 12月21日(土)-12月25日(水)

時間 11:00~17:00 L.O.

内容 スイーツ+コーヒーor紅茶 2,300 円(税込サ別)

### ■バー “オーク”

#### 「Japanese Whisky Promotion」



国際的な評価も高い 6 種の国産長期熟成ウイスキーをセレクトし、ショットでお楽しみいただけるプロモーション。国内のお客様だけでなく、海外のお客様にもお勧めしやすいセレクトをご用意。国内外の大人の男性が集まるバー「オーク」で、ハードリカーの楽しさを発信します。

期間 11月1日(金)-12月31日(火)

時間 17:00~23:30 L.O.

料金 ワンショット 1,900 円(税込サ別)~

「ニッカ 宮城峡 15 年」、「サントリー山崎 18 年」、

「サントリー白州 18 年」、「ニッカ余市 20 年」、

「サントリー響 21 年」、「ニッカ竹鶴 25 年」

## Restaurant Bar Café Promotion

### ■イタリア料理&ワインバー “エノテカノリーオ” 「クリスマスディナー - Natale -」



お客様が健康で幸せな年を迎えられるような体も心も温まるイタリア・エミリアロマーニャのクリスマス定番料理を、エノテカノリーオスタイルでご用意します。料理長が厳選した冬ならではの食材を用いた、見た目も美しいディナーコースです。

期間 12月20日(金)-12月25日(水)

時間 17:30-21:30 L.O.

\*22・23・24日は、2時間制

価格 1名様 8,000円(税込)+テーブルチャージ 500円

### ■日本料理 “丸の内一丁目 しち十二候” 「鉄板焼クリスマスディナー」



移りゆく日本の季節“七十二の候”に合わせて厳選食材で日本料理の新たな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、五感で楽しめる鉄板焼のディナーコースをご用意。冬野菜や特選隠岐牛サーロインなど、日本ならではの味わいをお楽しみいただけます。

期間 12月18日(水)-12月25日(水)

時間 17:00-21:30 L.O.

価格 1名様 15,750円・21,000円・26,250円(税込サ別)

\*26,250円コースは、グラスワイン3杯付き

### ■“TORAYA TOKYO” 「いちごのパフェ」



あん、いちごを様々なパーツに仕立ててグラスに詰め込み、クリームでふたをしています。スプーンで一気に下まですくって、素材の味の相性のよさを楽しみながらお召し上がり頂くのがおすすめです。

期間 12月1日(日)-2014年1月31日(金)

時間 平日・土曜 10:00-20:30 L.O./ 日祝 10:00-19:30 L.O.

\*祝前日は21:00まで

価格 1,365円(税込)