



東京ステーションホテル
レストラン「Blanc Rouge (ブラン ルージュ)」黒トリュフコース
Menu de Truffe Fraîche 2014

2014年1月31日(金)～2月2日(日)の3日間限定

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、レストラン「ブラン ルージュ」にて、芳醇な香りをもっとも楽しめる冬の時期、本場フランスを中心に取り寄せた黒トリュフを前菜からスイーツまで贅沢に使った、年に一度のスペシャルコース(27,000円/税込サ別)を3日間限定でご提供いたします。

総料理長の石原雅弘が創り上げるクリエイティブなメニュー。〈黒トリュフ〉本来の芳醇な香りと味わいを余すところなくご堪能いただけます。メインディッシュは“ほろほろ鳥の黒トリュフ風味”。岩手県石黒農場産のジューシーで深いコクのほろほろ鳥と黒トリュフまるごと1つをパイで包み焼きにしたお料理と、ほろほろ鳥の胸肉に濃厚な黒トリュフソースを合せたお料理を、一皿でお楽しみいただけます。



帆立貝のスフレ仕立て 黒トリュフ風味



岩手県 石黒農場産 ほろほろ鳥の黒トリュフ風味

<Menu de Truffe Fraîche 2014>

The 黒トリュフ<シュープリーズ>

帆立貝のスフレ仕立て 黒トリュフ風味

フランス産グルヌイユのソテとパースニップのサラダ
黒トリュフヴィネグレット

岩手県 石黒農場産 ほろほろ鳥の黒トリュフ風味
<シェフのひらめき>

ベル エトワールのオープン焼 黒トリュフ風味

林檎のフィーマタルト 黒トリュフのアイスクリーム添え

コーヒー&トリュフショコラ

場所: 東京ステーションホテル 2F レストラン「ブラン ルージュ」
期間: 2014年1月31日(金)～2月2日(日)
価格: Menu de Truffe Fraîche 2014 (7品) お一人様 27,000円(税込サ別)
※5品の Petit Menu de Truffe Fraîche 2014 お一人様 16,000円(")もあり
※要予約
営業時間: ランチ 11:30-15:00 (L.O. 14:00)
ディナー 17:30-22:00 (L.O. 21:00)
電話番号: 03-5220-0014 (ブラン ルージュ直通)



<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