



東京ステーションホテル

春の限定メニュー ご案内

2014年3月-5月

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、3月からレストラン&バーの各店にて、春の到来をお楽しみいただける期間限定のレストランメニューやカクテル、スイーツをご提供いたします。

メインダイニングのレストラン「ブラン ルージュ」では、総料理長石原雅弘による、ホワイトアスパラガスなど旬の食材をふんだんに用いた春のディナーコースをお届けいたします。移りゆく日本の季節を味わえる日本料理「丸の内一丁目 しち十二候」では、歓送迎会におすすめのプランをランチとディナーでご用意。バー&カフェ「カメリア」では、桜をテーマにしたオリジナルカクテルをご提供いたします。

<春限定のレストランメニュー>

レストラン「ブラン ルージュ」

■ Rouge Luxe -Menu de Printemps 2014 - ルージュ リュクス 春のメニュー2014



4月メニュー「ブルターニュ産活オマール海老のポワレ 2種のアスパラガスとともに」

総料理長石原雅弘が創り上げる、春限定のディナーコース。毎月旬の食材をテーマに、そのときにしか味わえないお料理をご提供いたします。3月は、旨味を増した極上の天然真鯛をふっくらと焼き上げプロバンス風に仕上げた一品。4月は、ヨーロッパ産ホワイトアスパラガスとフランスブルターニュ産オマール海老に、オマール海老の旨みがぎゅっと詰まったソースを装いその旨みを味わい尽くす一皿。そして5月は、若草を食んだ短角牛(たんかくぎゅう)。赤身肉そのものの滋味あふれる味わいをじっくりとお楽しみいただけます。

期間 3月1日(土)-5月31日(土)

時間 ディナー 17:30~21:00 L.O.

価格 「ルージュ リュクス 春のメニュー 2014」 12,000円

*4月1日(火)より、12,800円

(1名様料金/税込サ別) 要予約

日本料理「丸の内一丁目 しち十二候」

■ 歓送迎会 夜席 / 歓送迎会 昼席



←夜席

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たな境地をお届けしている「丸の内一丁目 しち十二候」。春は、華やかなパーティーをテーマにした日本料理で、会話が弾む楽しいひとときをお過ごしいただけます。ディナータイムは「歓送迎会 夜席」、盛り込み料理をフリードリンクで。ランチタイムは、春らしいお弁当と花束が付いた「歓送迎会 昼席」をご用意。

期間 3月3日(月)-5月2日(金)

時間 ランチ 11:00~14:00 L.O.

ディナー 17:00~21:30 L.O.

価格 「歓送迎会 昼席」 5,000円

(4名様以上(3日前までにご予約)/花束1束含む)

「歓送迎会 夜席」 10,000円

(6名様以上(3日前までにご予約)/フリードリンク含む)

(いずれも1名様料金/税・サ別) 要予約



昼席→

<春限定のレストランメニュー>

イタリア料理&バー「エノテカノリーオ」

■ 春のスペシャルディナーコース



メイン「花悠子豚のポルケッタ しょうが風味のアグドルチェソース」

エミリアロマーニャ州の郷土料理をベースに、イタリアと日本の旬の食材を使い季節に合わせた一皿をご提供する「エノテカノリーオ」。春限定で“甘味と苦み”をテーマにしたシェフ渾身のスペシャルディナーコースが登場します。メインディッシュは、カシューナッツを食べて育った花悠子豚を皮つきのまま使い、香ばしさが口いっぱい広がる絶品ポルケッタ。4月1日からはアラカルトでもお召し上がりいただけます。

期間 3月1日(土)-3月31日(月)

時間 ディナー 平日・土:17:30~22:30 L.O.

日祝: 17:00~21:00 L.O.

価格 8,000円 (1名様料金/税込サ別) 予約可

<春限定のカフェ&ラウンジメニュー>

バー&カフェ「カメリア」

■ Pleasure of Marunouchi 春のメニュー

プレジャー オブ マルノウチ - 春のメニュー -



ボリュームたっぷりのお料理一品とドリンク3杯がセットになった、お得なプラン「Pleasure of Marunouchi」。お選びいただけるお料理のラインナップに、春の限定メニュー“彩り野菜のカナッペ仕立て”が登場します。彩り鮮やかな一皿で、お仕事帰りの女性の方々におすすめです。

期間 3月1日(土)-5月31日(土)

時間 ディナー 17:00~20:30 L.O.

*17:00~19:00 予約可

価格 3,800円 (1名様料金/税込サ別) *2名様より

*4月1日(火)より、3,920円

内容 お好きなお料理1品とドリンク3杯

「ロビーラウンジ」

■ The Lobby Lounge - Spring -

ザ・ロビーラウンジ -春-



3月のメニュー

ロビーラウンジでご好評の「The Lobby Lounge」。プティオードヴル2種とスイーツ1種に、お好きなドリンク2杯をお楽しみいただけるスペシャルメニューです。限定でドリンクの中からロゼのスパークリングワインをお選びいただけます。

期間 3月1日(土)-4月30日(水)

時間 17:00~21:00 L.O. (日祝は、~19:00 L.O.) 予約可

価格 3,500円 (1名様料金/税込サ別)

*4月1日(火)より、3,600円

<プティオードヴル&スイーツ>

3月

バイヨンヌ産生ハムとワイン蒸し鶏のマリネ/桜海老と江戸前海苔のプティキッシュ/苺のティラミス

4月

帆立貝のマリネ/たけのことベーコンのプティキッシュ/抹茶のムース

<春限定のスイーツ>

「ロビーラウンジ」

■ SAKURA スイーツ (1日限定 25個)



春の訪れをお楽しみいただける限定スイーツ。白桃とライムのムースに桜のリキュールで香りづけした華やかな一品。爽やかなムースの中に隠れている、甘酸っぱいルバーブのコンポートがアクセントに。

期間 3月1日(土)-3月31日(月)

時間 11:00~17:00 *無くなり次第終了。

価格 ティータイムセット(コーヒーor紅茶付) 2,300円

SAKURA スイーツ 単品 1,300円

(税込サ別)

「TORAYA TOKYO」

■ 桜あんみつ



“とらや” “TORAYA CAFÉ” “とらやパリ店”など、各ブランドの選りすぐりのお菓子が一堂に会した、とらや初のコンセプトショップ「TORAYA TOKYO」。春の季節限定の「桜あんみつ」をご提供いたします。塩漬けた桜の花と葉を白餡と寒天にちりばめた、春の彩り華やかな桜づくしのあんみつ。白蜜をかけてお召し上がりいただけます。

期間 3月1日(土)-4月30日(水)

時間 10:00~20:30 L.O.

*日曜祝日は 19:30 L.O. *祝前日は 20:30 L.O.

価格 1,260円(税込) *4月1日(火)より、1,296円

<春限定のカクテル&ハードリカープロモーション>

バー&カフェ「カメリア」

■ Spring Cocktail Promotion

スプリングカクテルプロモーション



←SAKURA カクテル

シーズン毎にバーテンダーのオリジナルカクテルをご提供している、バー&カフェ「カメリア」。Spring Cocktail Promotion と題し、3月は“桜”をテーマにした「SAKURA カクテル」、4月は香り高くまろやかな甘み特徴の国産ブランドの柑橘類“清見タンゴール”を使った「清見タンゴールカクテル」を、それぞれ3種ご用意いたします。春の到来を目や舌でお楽しみいただけます。

期間 3月1日(土)-4月30日(水)

時間 11:30~23:30 L.O.

価格 各 1,800円(税込サ別)

5&6月は、旬のフレッシュフルーツを贅沢に使った「Fresh Fruit Cocktail Promotion」を開催します。

清見タンゴール
カクテル →



<春限定のカクテル&ハードリカープロモーション>

バー「オーク」

■ アメリカンウイスキープロモーション



国内外のハードリカーを様々なテーマで提供している、バー「オーク」。4月からは、世界5大ウイスキーの一つ、“アメリカンウイスキー”をラインナップ。オークのバーテンダーがおすすめる5種は、いずれも力強い個性を持ちながら、飲み方を選ばない銘酒。爽やかなハイボールや奥深い味わいをストレートでお楽しみいただけます。

期間 4月1日(火)-5月31日(土)

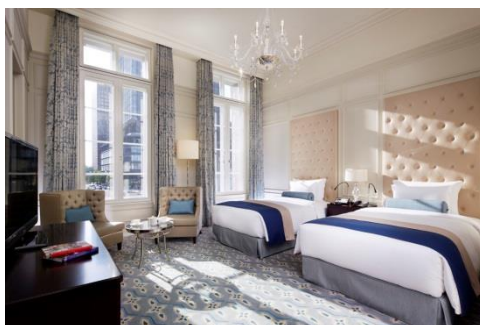
時間 17:00~23:30 L.O.

価格 ワンショット 1,600円~ (税込サ別)

About

東京ステーションホテルについて

1915年11月2日東京駅舎の中に、客室数58室、宴会場を備えたヨーロッパスタイルのホテルとして開業。壮麗な建築と当時最先端の設備で、国内外の多くの賓客を迎える。戦時の空襲による東京駅一部焼失で休館、1951年に営業を再開。川端康成や松本清張、江戸川乱歩など多くの文豪が宿泊、日本初となる“コーヒーショップ”という名称の飲食店を運営し人気を博したなど、名門ホテルとして多くのお客様にご利用いただく。赤レンガ駅舎の保存・復原事業に伴い2006年に休館。約6年半の時を経て全施設を改装し、2012年10月3日再び開業。ヨーロッパクラシックを基調とした150の客室、10のレストラン&バー、フィットネス&スパ、宴会場など、都市型ホテルとしての機能を備える。「色褪せることのない記憶」をコンセプトにお客様の心に寄り添い“共感するおもてなし”を目指す。東京で現存するホテルとしては2番目に歴史があり、国指定重要文化財の中に全施設が位置するホテルとして国内唯一。また、発着列車本数日本一の東京駅に位置し、首都圏はもちろん国内各地への移動にも便利で、他に類を見ない絶好のロケーションを誇る。



<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