



2012年8月28日

2012年10月3日(水)グランドオープン
東京ステーションホテル

10のレストラン&バー 発表

ホテルと共に、10月3日(水)開業

保存・復原工事中の東京駅丸の内駅舎の中にグランドオープンする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:藤崎斉)では、ホテル内に10のレストラン&バーをホテル開業日にオープンします。

当ホテルは、およそ100年の歴史と伝統を備え、ホテル施設ほぼ全てが国指定重要文化財の中に位置する唯一無二のホテルとなります。この特別な場所で多くのお客様に記憶に残るひとときを提供できるよう、フランス料理、寿司、日本料理、中国料理、鳥料理、イタリアンワインバー、ロビーラウンジ、カフェ、バーなど、それぞれの分野で本質を追求する多彩な飲食店をご用意しました。

レストラン「ブラン ルージュ」は、ホテルの歴史や精神を継承しつつ、フレンチの古典をベースに現代的に洗練されたお料理を提供するレストランに生まれ変わります。また、国内外で高い評価を得ている日本料理の名店「青柳」の初寿司店「すし 青柳」、外資系ラグジュアリーホテルの料理長を歴任した齋藤章雄の日本料理店「しち十二候」、前職のレストランをミシュラン一つ星に輝かせた高瀬健一が自ら手掛ける中国料理店「Cantonese 「燕」 KEN TAKASE」、麻布十番で食通に愛され新しい焼き鳥の世界を追求し続ける「焼鳥 瀬尾」、隠れ家的レストランとして愛されワインサロンも開催するイタリアンワインバー「エノテカノリーオ」が誕生します。また、ホテルの優雅な空間を堪能できる「ロビーラウンジ」や、創業480年の伝統を誇る老舗和菓子屋「とらや」が新しいコンセプトで展開する喫茶&物販「TORAYA TOKYO」、休館前から愛されているバー「オーク」、カフェ&バー「カメリア」もオープンします。

東京ステーションホテルは、ブランドコンセプトの「伝統が息づく、ここにしかない OMOTENASHI」のもと、およそ100年の伝統を受け継ぎ、この先の100年も輝き続けるホテルを目指します。



レストラン「ブラン ルージュ」



「ロビーラウンジ」

<一般のお客様のお問い合わせ先>

東京ステーションホテル TEL: 03-5220-1114 (レストラン予約) 電話受付時間 10:00-18:00

<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 Mail: hama@tokyostationhotel.jp

ブラン ルージュ (フランス料理)

大正時代からのホテルの歴史や精神を受け継ぎ、当ホテルの総料理長石原雅弘(いしはら まさひろ)が、伝統的なフレンチの技法に現代的なエッセンスを添えた洗練されたフランス料理をご提供します。3つの個室は、ビジネスでの会食やプライベートのお集まりに最適です。

営業時間: ランチ 平日 11:30-15:00 (L.O. 14:00)
土日祝 11:30-16:00 (L.O. 15:00)
ディナー 平日 17:30-22:00 (L.O. 21:00)
土日祝 17:00-22:00 (L.O. 21:00)

料金: ランチ 3,600円~/ディナー 8,000円(プリフィックス)~
*税込、サ別

席数: 70席/個室3室

階数: 2階南側

電話番号: 03-5220-0014(10:00-18:00)

Blanc Rouge
LE RESTAURANT



すし 青柳 (寿司)

日本料理の名店「青柳」の初めてのすし店が、創業当時に復原された東京ステーションホテルの南側の2階に誕生します。

極上の鳴門海峡の鯛を始めとした魚貝、マグロやとろとろ煮穴子は築地から。青柳仕立ての江戸前ずしをご堪能いただけます。お料理もご一緒にお召し上がりいただけます。

営業時間: ランチ 11:30-15:00 (L.O. 14:30)
ディナー 17:30-22:00 (L.O. 21:30)

料金: ランチ 2,800円~/ディナー 7,000円~ *税サ別

席数: 32席/個室2室

階数: 2階南側

電話番号: 03-6269-9428(10月3日より)

すし 青柳



丸の内一丁目 ^{じゅうにこう}しち十二候 (日本料理)

外資系ラグジュアリーホテルの料理長を歴任した齋藤章雄の日本料理店「しち十二候」の初支店です。移りゆく日本の季節、72の候に合わせて全国から取り寄せた旬の食材や食品を用い、会席スタイルを現代の感覚で表現し趣向を凝らしてご用意します。内装は「伝統と現代性の融合」。座敷でのお茶会などもお楽しみいただけます。

営業時間: ランチ 11:00-15:00/カフェ 14:00-16:30
ディナー 17:00-23:00 (L.O. 21:00)

料金: ランチ 2,800円~
ディナーコース 7,000円~ *税込

席数: 94席/個室4室

階数: 地下1階中央側

電話番号: 03-6269-9401(9月20日より)

丸の内一丁目
しち十二候



Cantonese 「燕」 KEN TAKASE (中国料理)

自身が料理長を務めたレストランをミシュラン一つ星獲得へ導いた高瀬健一が、自身初オーナーシェフとして手掛ける広東スタイルのヘルシーな中国料理店。コースをはじめとした逸品の数々に季節の野菜などを随所に取り入れ、健康的で美味しい料理をお楽しみいただけます。身も心も若返るようなニューカントニーズを提唱します。

営業時間：ランチ 11:30-15:00 (L.O. 14:30)

ディナー 17:30-23:00 (L.O. 22:00)

料金： ランチコース 3,000 円~/ディナーコース 6,000 円~ *税込

席数： 48 席/半個室 1 室

階数： 地下 1 階中央側

電話番号： 03-6269-9937(9 月 10 日より)



焼鳥 瀬尾 (鳥料理)

食通達が通いつめる、麻布十番の名店「鳥善 瀬尾」の初支店。とことんこだわった食材(鶏肉や野菜)を丁寧に一本一本の串に仕上げ、ウバメガシの備長炭で焼かれた、絶妙な焼き鳥を提供します。カウンタースタイルを重視するのは、お客様のペースに合わせて一番いい状態で焼き物を提供したいという想いからです。店主、瀬尾博之が考える「新感覚の焼き鳥店」瀬尾は、落ち着いた雰囲気の中で、ワインと共に焼き鳥をディナーとして楽しめるお店です。

営業時間：ディナー 17:00-22:00 (L.O. 21:30)

料金： ディナーコース 5,500 円~ *税込

席数： 17 席(うちカウンター10 席)

階数： 地下 1 階中央側

電話番号： 03-6273-4458 (9 月 20 日より)



エノテカノリーオ (イタリア料理/ワインバー)

東京四谷の閑静な住宅街に店を構え、知る人ぞ知る隠れ家的レストランとして愛されていたエノテカノリーオが復活開店します。イタリアモダンの空間に、カウンターを配したワインバーと落ち着いて食事のできるレストランテ。その日のお客様の目的や気分が多様な利用が叶うお店です。素材を大事にしたシンプルなイタリア料理を基本に、日本特有の季節感、旬の味をふんだんに織り込んだお料理を提供します。

営業時間：ランチ 11:30-15:00 (L.O.)

ディナー 平日・土 17:30-22:30 (L.O.) *料理 22:00 L.O.

日祝 17:00-21:00 (L.O.)

料金： ランチコース 1,800 円~/ディナーコース 3,800 円~

*税込

席数： 40 席/個室 1 室

階数： 地下 1 階中央側

電話番号： 03-6269-9582(9 月 10 日より)



ロビーラウンジ (ティーラウンジ)

高い天井と大きな縦長窓を備えたヨーロピアン・クラシックテイストの格調高い空間。自然光が射し込む場所で、厳選した茶葉を用いた紅茶とコンディメントを組み合わせ、オリジナルフレーバーティーや、スイーツ、香豊かなコーヒーをお楽しみいただけます。

営業時間： 平日 8:00-22:00 (L.O. 21:30)/土曜 10:00-22:00 (L.O. 21:30)

日祝 10:00-20:00 (L.O. 19:30) ※祝前日は22:00まで

料金： ケーキセット 1,900 円~/コーヒー・紅茶 1,250 円~

*税込、サ別

席数： 76 席

階数： 1 階中央側

電話番号： 03-5220-1114



TORAYA TOKYO (喫茶・物販)

創建当時に復原された壮麗な内装の南ドーム内 2 階という他に類を見ない絶好の場所にオープンします。躯体の赤レンガを生かした内装デザインと、創業 480 年の老舗和菓子屋「とらや」や海外店舗「とらやパリ店」、和と洋の垣根を超えたお菓子を提供する「TORAYA CAFÉ」、和菓子屋の原点に立ち返った「とらや工房」など各ブランドの上質な菓子が集う、虎屋グループの“今”を発信するお店です。

営業時間： 平日・土 10:00-21:00 (L.O. 20:30)

日祝 10:00-20:00(L.O. 19:30)

*祝前日は 21:00 まで営業

料金： 焼菓子 840 円～、あんみつ 1,155 円～、
食事 1,050 円～、ドリンク 525 円～ *税込

席数： 48 席

階数： 南ドーム 2 階

電話番号： 03-5220-2345(10 月 3 日より)



オーク (バー)

休館前の東京ステーションホテルの象徴だったバー「オーク」が店名と歴史を継承し、オーセンティックバーとして復活。その象徴といえるのは、名バーテンダーとして当ホテルの歴史を築き上げてきた杉本壽です。杉本が生み出した人気の高いオリジナルカクテル「東京駅」もご堪能いただけます。

営業時間： 17:00-24:00 (L.O. 23:30)

料金： カクテル 1,100 円～、生ビール 950 円、

ウイスキー 1,200 円～

*税込、サ別

席数： 18 席

階数： 2 階南側

電話番号： 03-5220-1114



カメリア (バー&カフェ)

休館前の名店「バー カメリア」を受け継ぎながらも、こだわりのお料理も提供するバー&カフェに生まれ変わります。スペシャルメニューは、休館前までレストラン「ばら」の人気メニューだったビーフシチュー。また、ステーキなどのお料理はご友人とにぎやかにシェアいただけるボリュームをご用意。女性同士でも入りやすいビビットカラーをアクセントにした内装です。

営業時間： 11:30-24:00 (L.O. 23:30)

料金： ビーフシチュー 2,580 円、生ビール 900 円、
カクテル 1,100 円～ *税込、サ別

席数： 36 席(パサージュ 12 席含む)

階数： 2 階南側

電話番号： 03-5220-1114



■ 東京ステーションホテル(英語名: The Tokyo Station Hotel) 概要

東京ステーションホテルは 1915 年に開業し、名門ホテルとして多くのお客様にご愛顧いただきましたが、東京駅丸の内駅舎保存・復原工事のため 2006 年 3 月に休館しました。現在準備を進めている新生・東京ステーションホテルは、駅舎の格調と調和する空間の中、およそ 100 年の積み重ねてきた歴史を伝え続けます。



延床面積	20,800 ㎡
コンセプト	伝統が息づく、ここにしかない OMOTENASHI
デザインコンセプト	ヨーロッパ・クラシックを基調とした空間 *ホテル全体の内装デザインは、英国のインテリアデザイン会社 Richmond International Ltd.。
客室	150 室(6 タイプ) *宿泊者専用のゲストラウンジ「アトリウム」(丸の内駅舎中央最上部の大屋根裏部分)で朝食を提供。
料飲施設	10 店舗(フランス料理、寿司、日本料理、中国料理、鳥料理、イタリアンワインバー、 ティーラウンジ、喫茶&物販、バー、バー&カフェ)
宴会場	3 会場 主宴会場「鳳凰」(288 ㎡)、小宴会場「陽光」(110 ㎡)・「桐」(80 ㎡)
その他	フィットネス&スパ、ビジネスセンター ほか

東京ステーションホテル、97 年の歴史

1914 年(大正 3)	東京駅(中央停車場)開業
1915 年(大正 4)	東京ステーションホテル 開業
1923 年(大正 12)	<関東大震災>
1933 年(昭和 8)	鉄道省直営の「東京鉄道ホテル」に改称
1945 年(昭和 20)	空襲により東京駅の屋根等焼失
1947 年(昭和 22)	東京駅 再建
1951 年(昭和 26)	東京ステーションホテル 営業再開
1964 年(昭和 39)	<東京オリンピック開催>
2003 年(平成 15)	東京駅丸の内駅舎が国の重要文化財に指定
2006 年(平成 18)	東京駅丸の内駅舎保存・復原工事のため一時休業
2012 年(平成 24)	東京ステーションホテル グランドオープン