



東京ステーションホテル

夏の限定メニュー&プロモーション ご案内

2014年6月-8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、6月1日から8月31日まで、各レストラン&バーで爽やかにサマーシーズンを楽しむ期間限定のレストランメニューやオリジナルカクテル、スイーツをご用意いたします。

<夏限定のレストランメニュー>

レストラン「ブラン ルージュ」

■ 夏のスペシャルメニュー



7月メニュー「特大車海老のボワレ 軽やかなレモン風味のガスパチョを添えて」



8月メニュー「蒸し鮑の丸ごとソテ 夏野菜とともに」

総料理長石原雅弘が創り上げる、夏限定のスペシャルメニュー。毎月旬の食材をふんだんに使い、それぞれに相応しい調理法で、そのときしか味わえないお料理をご提供いたします。6月はビタミンを豊富に含むウナギ、7月は旨味を増した車海老、そして8月は滋味あふれる鮑がテーマ。“特大車海老のボワレ 軽やかなレモン風味のガスパチョを添えて”は、天然で大ぶりの車海老をさっと炒め、プリプリの食感と甘みをトマトのガスパチョとともに存分にお楽しみいただけるひと品。“蒸し鮑の丸ごとソテ 夏野菜とともに”は、絶妙に蒸し上げた肉厚の鮑を大地の恵みいっぱいの夏野菜と一緒に召し上がりがいただけます。

期間 6月1日(日)-8月31日(日)

時間 ランチ 11:30~14:00 L.O.

ディナー 17:30~21:00 L.O.

価格 「ブラン ルージュ」(10品) 17,800円(税込サ別)

問い合わせ 03-5220-0014

日本料理「丸の内一丁目 しち十二候」

■ 初夏の鮎会席と国産ワイン



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」。初夏は、季節の風物詩・鮎の塩焼きと夏野菜を、国産ワイン、または、発泡日本酒の食前酒で爽やかにいただく特別会席コースをご提供いたします。

期間 6月10日(火)-7月18日(金)

時間 ディナー 17:00~21:30 L.O.

価格 15,000円(税込サ別) * 食前酒1杯含む

8月は「盛夏の酒の肴とおしのぎづくし」をご提供 1名様 10,000円

問い合わせ 03-6269-9401

<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

<夏限定のレストランメニュー>

イタリア料理&ワインバー「エノテカリーオ」

■ **マグロとフレッシュトマトのスパゲッティーニ バルサミコ風味**



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「エノテカリーオ」。サマーシーズンは、脂ののったマグロと色とりどりのみずみずしいトマトを合わせた見た目も涼やかなパスタが期間限定で登場します。バジリコとバルサミコの酸味爽やかに、イタリアらしい夏の逸品です。

期間 6月1日(日)-8月31日(日)
 時間 デイナー 平日・土:17:30~22:30 L.O.
 日祝: 17:00~21:00 L.O.
 価格 2,400円(税込)
 問い合わせ 03-6269-9582

<夏限定のカフェ&ラウンジメニュー>

バー&カフェ「カメリア」

■ **シーフードと夏野菜のカリー レモンバターライス添え**



ボリュームたっぷりのお料理とアルコールを気軽に楽しめる、バー&カフェ「カメリア」。夏の暑さを元気に乗り切るカメリア特製カリーがランチタイムに登場します。数十種類の香辛料やハーブにフルーツとココナッツミルクを加えて、スパイシーかつマイルドな味わい。海老、イカ、帆立などのシーフードや夏野菜などが盛りだくさん入っています。爽やかさを誘うレモンバターライスと一緒にお召し上がりいただけます。ランチセットにはホテルオリジナルプリンも付きます。

期間 6月1日(日)-8月31日(日)
 時間 ランチ 11:30~14:00 L.O. (土日祝~15:00 L.O.)
 価格 ランチセット 2,280円/単品 1,780円
 (税込サ別)
 問い合わせ 03-5220-1951

■ **Pleasure of Marunouchi in Summer**

プレジャー オブ マルノウチ in Summer



ボリュームたっぷりのお料理一品とドリンク2杯がセットになった、好評のお得なプラン「Pleasure of Marunouchi」。お料理のラインナップに、夏ならではの限定メニュー“冷製トマトとバジル風味のカッペリーニ”と“夏野菜のスティック 三種のソース添え”が登場します。野菜をふんだんに使ったお料理にビアカクテルなど冷えたアルコールを合わせて、夏の夜長を涼やかに過ごしいただけます。

期間 6月1日(日)-8月31日(日)
 時間 デイナー 17:00~19:30 L.O.
 価格 3,300円(1名様料金/税込サ別) *2名様より
 内容 お好きなフルサイズのお料理1品とドリンク2杯
 問い合わせ 03-5220-1951

<夏限定のカフェ&ラウンジメニュー>

「ロビーラウンジ」

■ パリジャンオープンサンド



大きな縦長窓から光が射し込む上質な空間で、モーニングからナイトタイムまでシーンに合ったメニューをご提供している「ロビーラウンジ」。季節ごとに変わるサンドウィッチとブティオードヴルがセットになった、アルコールにもコーヒーにも合う見た目もお洒落なプレートが登場。ショッピングやお仕事後の、軽いお食事にぴったりです。

期間 6月1日(日)-8月31日(日)
 時間 10:00~21:30 L.O. (日祝は、~19:30 L.O.)
 価格 1,850円(税込サ別)
 ランチセット (コーヒーor紅茶orフレーバーティー付)
 2,750円(税込サ別)

問い合わせ 03-5220-1260

<夏限定のスイーツ>

「ロビーラウンジ」

■ サマースイーツセット



夏ならではのスイーツセットが「ロビーラウンジ」に登場。桃のコンポートに冷たいムースを合わせ、ライム風味のジュレで爽やかに仕上げました。夏の涼を楽しむひんやりスイーツです。一緒にコーヒーや紅茶のほか、香り豊かなホテルオリジナルのフレーバーティーをお選びいただけます。

期間 7月1日(火)-8月31日(日)
 時間 11:00~17:00
 価格 サマースイーツセット (コーヒーor紅茶orフレーバーティー付) 2,400円
 (税込サ別)

問い合わせ 03-5220-1260

「TORAYA TOKYO」

■ 宇治金時



“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」。夏の期間限定でご提供するのは、シンプルな佇まいにとらやのこだわりがぎゅっと詰まった“宇治金時”。小豆の風味を最大限生かした小倉餡と、和三盆を使ったとらや特製抹茶蜜の組み合わせを、氷とともに。駅舎の赤レンガを生かした空間で、本格的な“宇治金時”をお召し上がりいただけます。

期間 6月1日(日)-9月中旬
 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 864円(税込)

問い合わせ 03-5220-2345

<夏限定のカクテル&ハードリカー プロモーション>

バー&カフェ「カメリア」

■ Early Summer Fresh Fruit Cocktail Promotion

フレッシュフルーツカクテルプロモーション



カメリアバーテンダーのオリジナルカクテルをシーズン毎に提供している、バー&カフェ「カメリア」。初夏は、瑞々しい夏の果物をふんだんに使った5種の限定カクテルが登場。ミックスベリー、チェリー、スイカ、メロン、パパイヤの自然な甘味と香りを生かした爽やかなカクテルです。果実味あふれる見た目も華やかな一杯は女性の方におすすめです。

期間 5月1日(木)-6月30日(月)
時間 11:30~23:30 L.O.
価格 各 1,900 円 (税込サ別)
問い合わせ 03-5220-1951

■ Fresh Fruit Mojito Promotion

フレッシュフルーツモヒートプロモーション



7月からは、夏の定番のカクテルモヒートをカメリアスタイルでご提供いたします。スペアミント、パイナップルミント、アップルミント、ペパーミントと、様々な種類の“ミント”を主役にした5種のオリジナルカクテル。ミントの味や香りを引き立たせるフルーツに、ラムやウォッカを合わせました。カメリアで、ご自分にぴったりのモヒートに出会える絶好の機会です。

期間 7月1日(火)-8月31日(日)
時間 11:30~23:30 L.O.
価格 各 1,900 円 (税込サ別)
問い合わせ 03-5220-1951

「ロビーラウンジ」

■ オリジナルスプリッツァー



暑い夏にぴったりの特製スプリッツァーが「ロビーラウンジ」に登場。白ワインとロゼワインをベースにキウイやフレッシュベリーを合わせて、果物ならではの自然な甘みを爽やかに楽しみいただけます。ヨーロピアンクラシックの洗練された空間でグラスを傾けて、優雅なひとときをお過ごしいただけます。

期間 6月1日(日)-8月31日(日)
時間 10:00~21:30 L.O. (日祝は、~19:30 L.O.)
価格 各 1,400 円 (税込サ別)
問い合わせ 03-5220-1260
※毎週月-土の夕方からハーブの生演奏あり

<夏限定のカクテル&ハードリカー プロモーション>

バー「オーク」

■ Premium Rum Promotion

プレミアム ラムプロモーション



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」。初夏は、昨年その珍しさから女性にも好評だった、長期熟成プレミアムラムのプロモーションを開催いたします。今年は、“ダモワゾー 8 年”、“マウント ゲイ オールドカスクセレクション”、“ロンサカパ XO”、そして“ラム J.M”と、バーテンダーが厳選した 4 種が登場。熟成を重ねた甘美で深い味わいを、ストレートやロック、ソーダ割りなどお好みの飲み方で。木目調のカウンターと駅舎の赤レンガのコントラストが落ち着いた印象のバー「オーク」で、ゆっくりとお楽しみいただけます。

期間 6月1日(日)-7月31日(木)
時間 17:00~23:30 L.O.
価格 ワンショット 1,880 円~2,600 円 (税込サ別)
問い合わせ 03-5220-1261

■ Highball Promotion

ハイボールプロモーション



8 月からは夏の渇きを潤す、バー「オーク」ならではのハイボールプロモーションを開催。チルドしたバーボンで造るハイボールや、燻製塩でスノースタイルに仕上げたアイラウイスキーハイボール、繊細で上品な味わいで国内外のファンを持つサントリー山崎や白州のハイボールなど、お好みに合わせた一杯をオークバーテンダーが提案いたします。夏の夜長に大人の時間をお楽しみいただけます。

期間 8月1日(金)-9月30日(火)
時間 17:00~23:30 L.O.
価格 ワンショット 1,680 円~2,100 円 (税込サ別)
問い合わせ 03-5220-1261

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。ヨーロピアン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。

