



東京ステーションホテル
～ 東京駅開業 100 周年記念 ～

Restaurant Blanc Rouge (ブラン ルージュ)

スペシャルワインとお料理のマリアージュを楽しむ、一夜限りのスペシャルディナー

「EXCELLENCE (エクセランス)」

2014年10月3日(金) / 2組4名様限定

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、東京駅開業100周年を祝し、メインダイニングのフレンチレストラン「Blanc Rouge (ブラン ルージュ)」にて、シェフソムリエ厳選のフランス・ブルゴーニュ地方のグランクリュ(特級畑)の銘醸ワインをご堪能いただけるスペシャルディナー「EXCELLENCE (エクセランス)」を(1組2名様 100,000円/ワイン4種とディナーコース含む)、ホテル再開業日の10月3日(金)に2組4名様限定でご提供いたします。

2組4名様限定

東京駅開業100周年記念スペシャルディナー

「EXCELLENCE」



<Menu>

フランス アキテーヌ産キャビアと帆立貝のタルタル
国産松茸とフォワグラのフラン仕立て
エギューエットした赤座海老の天火焼 黒トリュフ風味のヴィネグレット
秋田比内地鶏のダブルコンソメとクネルの串焼
金目鯛のボワレ ひじきとバルサミコのクーリ
グラニテ
黒毛和牛フィレ肉のステーキ 各種きのこのファインタルト添え
または 本日のジビエ料理
フランス産フロマージュ
パティシエ特製スイーツ
コーヒー 紅茶 または ハーブティーとブティーフール

<ワイン>

シャンパーニュ: プレストージュ
白ワイン: ル・モンラッシェ 2006年レイ・ラトゥール
赤ワイン: シャルム・シャンベルタン 1998年 ベルナル・デュガ・ピエ
デザートワイン: ソーテルヌの貴腐デザートワイン

特別ディナーを彩る銘醸ワインは、シェフソムリエの鈴木利幸がスペシャルディナーのためにセクションした逸品。白ワインは、フレンチ・シャルドネの最高峰ル・モンラッシェ 2006年レイ・ラトゥールをご用意いたします。8年の熟成を経た、極限の芳香と力強い味わいが特徴です。前菜の赤座海老の甘味がより一層引き立ちます。赤ワインは、ジュヴレ・シャンベルタン村のグランクリュより入手困難な幻の銘酒、シャルム・シャンベルタン 1998年ベルナル・デュガ・ピエ。18年の長期熟成による妖艶で神秘的な香りや長い余韻は、このワインならではの。ジュヴレ・シャンベルタンの赤ワインをふんだんに使ったソースで、黒毛和牛、または、ジビエ料理とのマリアージュをお楽しみいただけます。

お料理は、フランス産キャビア、国産松茸、フォワグラ、赤座海老、秋田比内地鶏、金目鯛、黒毛和牛フィレ、そして最も旬の食材のジビエなど、総料理長石原雅弘による厳選した食材を用いた、秋の味覚を味わい尽くすメニューです。歴史的建築物の中で、歳月を経て生まれた芳醇な香りや力強い味わいの銘醸ワインを、お料理とともに存分にご堪能いただくプレミアムな機会です。

期日 10月3日(金)

時間 ディナー 17:30-21:00 L.O.

価格 1組2名様 100,000円(税サ込)

※ワインは全てグラスワインのご用意となります。

問い合わせ 03-5220-0014(ブラン ルージュ直通)

Blanc Rouge

古典をベースに、軽やかに、華やかに

東京ステーションホテルのメインダイニングのフレンチレストラン。総料理長 石原雅弘による、華やかに洗練されたフランス料理とスタッフによるあたたかみのあるサービスをご提供する。食材本来の味わいだけでなく、彩りの美しさ、香りにもこだわった料理で、2012年のホテル再オープン以来、多くのお客様に記念日などでご利用いただいている。



<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

総料理長 石原 雅弘 (いしはら まさひろ)

幼少期に国内の様々な食材に触れ、幼い頃から料理人を志す。ホテルエドモント(現、ホテルメトロポリタン エドモント)に入社し、日本を代表するグランシェフ・中村勝宏に師事。2007年に渡仏し、ミシュランの星を有する2つのレストランで修行を積む。

2008年の北海道洞爺湖サミット晩餐会に、中村勝宏の指揮のもと料理スタッフとして腕を振るう。ホテルメトロポリタン エドモントのフレンチレストラン「フォージェイン」の料理長に就任後、お客様に積極的に接する。その経験から「**“ご馳走”とは、ご高齢の方も、うまく呑み込めない方も、一緒にテーブルを囲み同じメニューを“美味しい”と喜び合うことだ**」と考え、2009年にケアフードという流動食のフルコースを考案。当時先駆的な取り組みとして多くのお客様に支持いただく。2011年から東京ステーションホテルの総料理長として、ホテル内の直営レストランをはじめ、ウエディングや各種パーティーなどのメニューの考案・提供を行っている。

“料理は、おもてなしの心を表現し、お客様を幸せにする”、という想いで、お客様から笑顔が自然とこぼれる料理を目指す。



シェフソムリエ 鈴木 利幸 (すずき としゆき)

大学時代にフランス料理やワインなどのフランス文化に興味を持ち、フランスで働くことを決意。世界中の食通に愛されているレストラン ドゥ・ラ・ピラミッドに調理研修で渡仏。本場フレンチレストランの料理とサービスを学ぶ。帰国後、日本人として初めてミシュランを獲得したシェフ中村勝宏に憧れ、ホテルエドモント(現、ホテルメトロポリタン エドモント)に入社、フレンチレストラン「フォージェイン」でサービスに従事する。国内でソムリエが普及していなかった時代にワインの知識の重要性を感じ、独学で学ぶ。サービスやワインに関する賞を数々受賞し、2000年の九州・沖縄サミット社交行事夕食会ではソムリエとして、北海道洞爺湖サミット晩餐会ではシェフソムリエとして携わる。2011年より東京ステーションホテルのフレンチレストラン「ブラン ルージュ」の立ち上げに取り組む。同レストランのワインセレクションは、**“東京の中心地にあるホテルとして、国内外のお客様に国産の美味しいワインを味わってほしい”**という想いから、都内シティホテルでは珍しく国産ワインを30種以上セレクト。グラスワインの充実やボトルワインもお手頃価格のラインナップで、お客様からワインを気兼ねなく楽しめると支持を得ている。



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番目に歴史を有し、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。



東京駅丸の内駅舎(撮影協力:JPタワー)

