



### 東京ステーションホテル 開業 100 周年記念

## 東京ステーションホテル開業 100 周年記念ウエディングメニュー L'Eternité レテルニテ - 〈永遠〉に続く物語

### “Another Story もうひとつの物語” VTR プレゼント(無料)

#### 販売 & 提供開始



ウエディングメニュー-L'Eternité レテルニテ



“Another Story もうひとつの物語”VTR プレゼント(イメージ)

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、2015 年 11 月 2 日にホテル開業 100 年を迎えるにあたりウエディングのお客様向けに、「東京ステーションホテル開業 100 周年記念ウエディングメニュー - L'Eternité レテルニテ - 〈永遠〉に続く物語」(お 1 人様 17,000 円)と、ご新郎ご新婦の打ち合わせの様子を記録した「“Another Story もうひとつの物語” VTR プレゼント」(無料)を、一足早く 2014 年 8 月 17 日(日)より販売、提供を開始いたしました。

東京ステーションホテル開業 100 周年のテーマは、2012 年の再開業時に掲げたホテルのブランドコンセプトでもある「色褪せることのない記憶」。ホテルの使命“東京駅丸の内駅舎とともにこの先 100 年もあり続け、お客様の心に寄り添い共感する”と、お客様への想い“ホテルで過ごされた時が心に残る記憶となり、足をお運びいただく度にその記憶が甦り、あらたな Story をホテルスタッフと紡いでいきたい”を込めています。100 周年記念テーマのもと、2015 年に様々な企画を開催いたします。(ホテル開業 100 周年企画全体は、年内に発表予定)

東京ステーションホテルのウエディングは、**1 日 2 組限定ですべてがフルカスタムメイドウエディング**です。ウエディングプランナーを核に各分野のプロフェッショナルがチームとなって力を結集し、おふたりの気持ちに寄り添い共感し希望をさらに膨らませ記憶に残るウエディングをともに創り上げます。打ち合わせを重ねる度、ご新郎ご新婦とスタッフが喜びや楽しさを共有し、挙式が終わった後もスタッフに会いにご来館いただくお客様も。**お客様とスタッフの「縁」を結び「絆」が生まれるウエディング**をさらにお届けするため、ホテル開業 100 周年記念として一足早く、ウエディングメニューの販売と VTR の無料提供の開始に至りました。

東京ステーションホテルは、ブランドコンセプト「色褪せることのない記憶」のもと、国指定重要文化財の東京駅丸の内駅舎の保存・復原事業の価値を伝え続けるとともに、当ホテルならではのおもてなしをスタッフで創り上げ展開してまいります。

＜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

## 東京ステーションホテル開業 100 周年記念 ウエディングメニュー - L'Eternité レテルニテ - 〈永遠〉に続く物語

総料理長石原雅弘の“披露宴でレストランのように細部にこだわったお料理をお召し上がりいただきたい”という想いを具現化いたしました。総料理長が研鑽を続けたフランス料理の美意識と伝統をベースに、一皿ごとに食の歓びに満たされる渾身のスペシャルメニューです。1 年間限定で特別価格にてご提供いたします。

前菜の「Saint-Jacques 帆立と白身魚」は帆立貝と旬の白身魚のマリネ。色とりどりの野菜を散りばめた美しい一皿です。温前菜の「Homard Breton オマールづくし」はオマールの美味しさを味わえる逸品。フレッシュなオマールのソテを、旨味が凝縮したアメリカヌのふわふわエスプーマとともに食します。魚料理の「Bouillabaisse オリジナルブイヤベース」はシェフのスペシャリテ。優しく蒸した旬の白身魚を純白のスープ・ド・ポワソンで。忍ばせたブイヤベースソースと合わせて味わいが変化する、シェフの遊び心が伝わる一皿です。デザート「Desserts チーズのデセール」は3種のチーズをブレンドした濃厚フロマージュ。目の前で注がれるフルーツスープが華やかさを添えます。

対象期間: 2015 年 1 月 1 日(木)~2015 年 12 月 31 日(木)の結婚式

価格: 1 名様 17,000 円(税サ別)

メニュー: 全 8 品



Amuse-Bouche <un, deux, trois> - 祝宴のはじまり

### Amuse-Bouche <un, deux, trois> - 祝宴のはじまり

季節を感じる野菜のパンケーキ  
パイヨヌ産生ハムとトリュフ香るクリームチーズ  
雲丹を添えたコンソメジュレ

### Saint-Jacques - 帆立と白身魚

帆立貝柱と旬の白身魚のマリネ  
キャヴィアと色とりどりの野菜をちりばめた軽やかなサラダ

### Homard Breton - オマールづくし

フレッシュなブルターニュ産オマールのソテ  
旨味を凝縮したアメリカヌのふわふわエスプーマ  
オマールの香りを移したリゾットにダンテルを添えて



Homard Breton - オマールづくし

### Foie Gras de Canard

#### Ormeau

#### フォワグラカナルか鮑をお好みで

フォワグラカナルのコンビネーション  
季節のフルーツを添えたシンプルなソテと  
軽くキャラメリゼしたブリュレ仕立て オリジナルティーの香り

丸ごと蒸しあげた柔らかい鮑 ラヴィゴットソース  
アスパラガスとブロッコリーのグリーンヴェールをまどって

### Bouillabaisse - オリジナルブイヤベース

優しくヴァーブルした旬の白身魚に純白のスープ・ド・ポワソン  
隠れたブイヤベースソースを合わせるサプライズ



Bouillabaisse - オリジナルブイヤベース

### Sorbet - 太陽のソルベ

真っ赤なブラッドオレンジのソルベにシトロンの輝き

### Viande - 黒毛和牛

熟成した黒毛和牛のグリエ 〈ガストロノーム〉  
フィレは2 色の鮮やかなキャロットソース  
ロースはわさびの効いたソースジャポネをアクセントに

### Dessert

#### Marron Glacé

#### チーズのデセールとマロングラッセ

シェーヴル・リコッタ・フロマージュブランの濃厚フロマージュ  
ライムのクリスタルジュレにカラフルなフルーツスープを注いで

100 周年記念グランマルニエを効かせた特製マロングラッセ



Viande - 黒毛和牛

## 東京ステーションホテル開業 100 周年記念 “Another Story もうひとつの物語” VTR プレゼント（無料）

ご新郎ご新婦がゲストに喜んでもらいたい想いで重ねる、お打ち合わせ風景の一部を記録した映像です。“**ウエディングは打ち合わせの楽しさがあって最上の一日に繋がる。スタッフとの間に生まれる<絆>が東京ステーションホテルのウエディング**”というウエディングプランナーの想いから、成約者様の特典として映像をプレゼントいたします。

**結婚式をきっかけに生まれたもう一つの Story、「ご新郎ご新婦とスタッフの<絆>の物語」**を挙式後もおふたりでご覧いただけます。

東京ステーションホテルではメイクリハーサルの際、ドレスアドバイザー、ヘアメイクアーティスト、フラワーリストなど、各ジャンルのプロフェッショナルが集結します。ウエディングドレスを身に纏ったご新婦に、ヘアメイクだけでなくヘッドパーツ（髪飾り）やアクセサリをプロの目線とアイデアで提案し、トータルで美しい姿を創り上げます。プロフェッショナルが一堂に会しお客様とともにリハーサルを行うシーンや、会場装花、BGM の打ち合わせの様子などを映像にて記録。挙式当日におふたりにお渡しいたします。

- 提供開始： 2014 年 8 月 17 日（日）のウエディングフェア以降（通年予定）  
対象： 上記のウエディングフェア以降に婚礼を成約されたお客様（ご希望制）  
価格： 無料  
分数： 約 5 分  
プレゼント方法： 挙式当日  
VTR 制作会社： 株式会社 HIGHLAND



メイクリハーサルのシーン（イメージ）

一般のお客様の問い合わせ先

東京ステーションホテル ウエディングサロン（03-5220-1113/10:00-18:00 毎週水曜定休）

## 参考

### 東京ステーションホテル ウエディング

2012 年 10 月 3 日のホテル再開業より、1 日 2 組限定ですべてがフルカスタムメイドのウエディング。ウエディングプランナーを核に、ドレス、フラワー、ヘアメイク、写真、映像など様々な分野のプロフェッショナルが垣根を越えてチームとなり、“どうしたらおふたりの結婚式が、もっと楽しく素敵になるか”という想いのもと力を結集し、ご新郎ご新婦のご希望を膨らませた最上のウエディングをおふたりとともに創り上げている。おふたりの想いや人柄を理解するため、ホテル独自のカウンセリングシート“Second Page”を用意。人生で大切にしていることまで深く掘り下げた想いを、全てのスタッフが共有する。

打ち合わせを重ねるごとにご新郎ご新婦とスタッフに「絆」が生まれ、結婚式後もホテルに来館する事も多い。すべてのスタッフがおふたりとともに喜び、ともに笑い、ともに楽しみ、ひとつひとつ時間をかけて選び大切に創り上げる、「絆」という物語が生まれるウエディングを展開している。

### 東京ステーションホテル

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するなど、名門ホテルとして多くのお客様にご利用いただく。東京駅丸の内駅舎の保存・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。東京で運営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で宿泊を提供するホテルとして国内唯一。来年 100 周年を迎える。

