



1月29日は肉(ニク)の日！
東京ステーションホテルの人気メニュー

ビーフカツカツサンド

バー&カフェ カメリアで販売中

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:藤崎齊)では、2012年10月3日のホテル再オープン後、各飲料施設で予想を上回る方々にお越しいただき人気メニューが誕生しています。なかでもバー&カフェ「カメリア」の人気メニューは、東京ステーションホテルの名物・ビーフシチューとともに休館前からご愛顧いただいていた“ビーフカツカツサンド”。レシピを一新し自家製にこだわった逸品は、バータイムにご好評をいただいています。

自家製にこだわった人気メニュー “ビーフカツカツサンド”



上質な和牛ヒレ肉に野菜をじっくり煮込んだデミグラスソースを加えたオリジナルソースをあわせ、お肉にあうよう味付けされた野菜とともにサンド。お肉本来の旨味を存分に味わえる逸品です。オリジナルブレンドのスパイスを利かしたポテトも主役級のおいしさ。アクセントで添えたピクルスにもこだわった、総料理長おすすめのメニューです。お仕事帰りやショッピング後のアルコールのお供として人気を博しています。

商品名:ビーフカツカツサンド
場所:バー&カフェ「カメリア」(2F)
時間:バータイム 17:00-22:00
価格:2,600円(税込サ別)
問い合わせ:TEL 03-5220-1951(直通)



時を忘れ会話が弾む場所

1951年から多くの方々に愛された東京ステーションホテルの「バー カメリア」が、伝統を受け継ぎつつ、日中からご利用いただけるバー&カフェとして再オープン。総料理長石原雅弘が生み出したアルコールに合う料理は、2名様以上でシェアできるボリューム。ビビットカラーをアクセントとした洗練された空間で、ご友人同志気軽に語らうひとときをお過ごしいただけます。



<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/山本 芳裕 TEL:03-5220-1915 FAX:03-5220-0513