



2013年2月15日

国の重要文化財・東京駅丸の内駅舎の中に位置する
東京ステーションホテル

レストラン「ブラン ルージュ」

春のスペシャルメニュー「Vert -ヴェール-」が登場

4月1日(月)～4月30日(火)



メインディッシュ 北海道産仔羊の一皿

東京駅丸の内駅舎内に位置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)は、連日満席のレストラン「Blanc Rouge(ブラン ルージュ)」にて、春の息吹を感じさせるスペシャルメニュー「Vert -ヴェール-」を、4月1日(月)～4月30日(火)にご提供いたします(お一人様 16,000円)。

テーマは「春」。総料理長 石原雅弘が貝類や仔羊、ホワイトアスパラガスなど旬の食材を使い、食材の旨味や鮮度を最大限引き出す調理法で作ります。目にも鮮やかな“**緑=Vert**”をポイントにした盛り付けで、春の到来を味わいだけでなく見た目や香りでもお楽しみいただけます。

東京ステーションホテルのメインダイニング「Blanc Rouge(ブラン ルージュ)」は、総料理長 石原雅弘の“四季折々の食材の美味しさを楽しんでいただきたい”という想いのもと、今後季節ごとにメニューを変えてお届けしていきます。

< 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 EMAIL: hama@tokyostationhotel.jp

春のスペシャルメニュー「Vert -ヴェール-」



春香あふれるサラダ



旬鮮コキヤージュ(貝類)の爽やかなマリネ

色鮮やかな盛り付けで“春”を感じるスペシャルメニュー全 10 品。“春香あふれるサラダ”は総料理長が得意とするオマール海老の逸品。殻つきのまま絶妙な火加減でローストし、プリプリの身を海老の頭や香味野菜、木苺ヴィネガーの風味豊かなソースと、爽やかなハーブソースで香り豊かにお召し上がりいただきます。メインは北海道産仔羊をふんだんに使った一皿。一頭丸ごと取り寄せ、様々な部位をそれぞれ最適な方法で調理します。東京ステーションホテルで、春の恵みを食す贅沢なひとときをお過ごしいただけます。

場所: 東京ステーションホテル 2F レストラン「ブラン ルージュ」

期間: 4月1日(月)～4月30日(火)

時間: ランチ&ディナータイム *時間帯は参考資料をご覧ください。

価格: お一人様 16,000 円(税込サ別)

メニュー:

春の芽生え

えんどう豆 二種の味わい

春の海から

旬鮮コキヤージュ(貝類)の爽やかなマリネ ライムの香り

春の香り

春香あふれるサラダ

ブルターニュ産オマール海老 フレッシュ白アスパラ 空豆 ハーブの薫る一皿に

春の彩り

フランス産鴨のフォワグラのソテ グリーンピスタチオ風味

春の風

レモンとアロエの清々しさ漂うグラニテ

春の草原

北海道産仔羊の様々な部位を様々な調理法で 新緑野菜とソースを添えて

春の苦み

南仏プロヴァンスのプロマージュにほろ苦いたんぼぼのサラダを添えて

春の光

光輝くローブをまとったストロベリータルト グリーンのムースとともに

コーヒーと小菓子

ご予約・お問い合わせ: レストラン ブランルージュ 03-5220-0014

<http://www.tokyostationhotel.jp/restaurants/pop01.html>

