



国の重要文化財・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
レストラン“ブラン ルージュ”
夏のスペシャルコース<メディテラネ-地中海の恵み>
6月21日(金)~8月11日(日)

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、レストラン「ブラン ルージュ」にて、新鮮な魚介類をふんだんに使った夏のスペシャルコース「メディテラネ」(1名様 16,000円)をご提供いたします。メインディッシュは、総料理長長石原雅弘の遊び心が光る2皿のブイヤベース。一皿は、帆立、ムール貝、地はまぐりと3種の貝類の味をお楽しみいただけます。スープを冷たいジュレ状にした一品もあり、味、見た目とも涼しげです。もう一皿は、国産伊勢海老、ほうぼう、かさごなど6種の魚のkokと旨味が凝縮された濃厚ブイヤベース。お皿の周りを彩るクルトンなどのガルニチュールが華やかさを添えています。



南仏プロヴァンス風 小さな野菜の詰め物を海の幸とともに



マルセイユ風ブイヤベース-地はまぐり 帆立 ムール貝-

<メニュー>

旬の一品をアペリティフとご一緒に

南仏プロヴァンス風
小さな野菜の詰め物を海の幸とともに

柔らかく蒸した鮑のソテ
爽やかなラヴィゴットソース

ライム風味のグラニテ

マルセイユ風ブイヤベース (ブラン ルージュ仕立て)

-地はまぐり 帆立 ムール貝-
-国産伊勢海老 かさご ほうぼう
的鯛 こち すずき -

フルーツサラダ サマーバージョン
オレンジ風味のスフレ添え

ハーブティーと焼菓子

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: 6月21日(金)~8月11日(日)
価格: コース お一人様 16,000円(税込サ別)
営業時間: ランチ 11:30-15:00 (L.O. 14:00)
ディナー 17:30-22:00 (L.O. 21:00)
電話番号: 03-5220-0014



<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