

東京ステーションホテル
東京ステーションホテルで“春を味わう”
「春の限定メニュー」登場
SAKURAスイーツ、飲み放題付ディナー、ハーブ&スパイスカクテルなど



〈ロビーラウンジ〉のSAKURAスイーツ



レストラン〈ブラン ルージュ〉のムニユ エテ

東京駅丸の内駅舎に位置する東京ステーションホテル(所在地:東京都千代田区丸の内1-9-1)では、3月から5月まで春の味覚を存分に味わえるフレンチフルコース、飲み放題付ディナープラン、ランチセット、スイーツ、カクテルなどをご用意いたします。また、年間テーマを決めてカクテル&フードプロモーションをお届けしているバー&カフェ〈カメラ〉では、今年はジャパニーズクラフトジンのカクテルとお料理の組み合わせを楽しめる「ハーブ&スパイス」を実施いたします。数々の趣向を凝らした限定メニューで、ホテルの中で春の訪れを心ゆくまでご堪能いただけます。

コース 「ムニユ プランタニエール」

レストラン〈ブラン ルージュ〉



3月16日からのメニュー「キャヴィアとたらば蟹のシュープリーズ」 イメージ

春の時期にふさわしいスペシャルコースで、期間中に一度メニューをがらりと変えてご提供いたします。

3月15日までは冬から春の移り変わりを香りと味わいで表現。白魚ガレットの軽やかな食感からはじまり、磯の香りが食欲をくすぐる地蛤のお料理、絶妙な火加減ののどくろを名残柚子ソースでいただく一皿など。3月16日からは趣向を変えて春本番を味わうコースに。美しいキャヴィアの下にたらば蟹サラダを隠した“サプライズ”の前菜、旬の桜鱒の繊細な味わいが際立つメニュー、ホワイトアスパラガスと伊勢海老をシンプルに味わうお料理などをお届けいたします。

期間: 2月1日(金)~4月30日(火・祝)

時間: 17:30~21:00 L.O.

価格: 16,800円(税込サ別) *3月16日より17,800円(税込サ別)

*ランチタイム限定のコース(7,800円/税込サ別)もご用意

お問い合わせ:03-5220-0014(ブラン ルージュ直通)

<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

春の限定コース&プラン

「ムニユ エテ」

レストラン〈ブラン ルージュ〉



蒸し鮠のソテ グリーンアスパラガス添え 肝とマスタードのソース イメージ

暑さを感じ始める時期には、和の素材をふんだんに用いたソースでさっぱりといただくコースを。味噌に酢橘を加えた爽やかなソースで鱈と山菜を味わう前菜、蒸し鮠やグリーンアスパラガスに肝のほろ苦さを感じるソースでサラダ感覚に、車海老を舌平目で包んだお料理には雲丹風味のオランダーズソースを合わせました。食材とソースが織り成すハーモニーをご堪能いただけます。

期間: 5月1日(水・祝)~6月15日(土)

時間: 17:30~21:00 L.O.

価格: 17,800円(税込サ別)

*ランチタイム限定のコース(7,800円/税込サ別)もご用意
お問い合わせ:03-5220-0014(ブラン ルージュ直通)



〈ブラン ルージュ〉の名の通り、白をベースに赤をアクセントにした空間は上品で落ち着いた印象。JR 東京駅丸の内南口改札からホテルエントランスまで徒歩約 20 歩という好アクセスに加えて、ホール席ほか大小の個室を備え、ご家族での記念日や接待でのご利用に最適です。
季節により個室プランもご提供。

年間プロモーション「ハーブ&スパイス」

バー&カフェ〈カメリア〉



ハーブ&スパイスカクテル イメージ

今人気の高い“ジャパニーズクラフトジン”。カメリアでは国産ジン「ROKU」をベースに山椒やわさび、和の柑橘類を加えて仕上げる「ハーブ&スパイスカクテル」を、シーズンごとに素材の組み合わせを変えてご提供いたします。またオリジナルカクテルに合うハーブ&スパイスフードもご用意いたします。

●ハーブ&スパイスカクテル

・和ロマ ジンバック 1,800円(税込サ別)

自家製生姜シロップと山椒で仕上げた、爽やかな一杯

・和ロマ ジントニック 1,800円(税込サ別)

大葉やわさび塩を合わせて、ROKUの個性が際立つカクテル

●ハーブ&スパイスフード

・ひな鶏のクリスピー揚げ ハーブソース 2,880円

味を染み込ませて素揚げしたハーフサイズの国産ひな鶏に、オリジナルミックススパイスをまぶしてさらに揚げて、外はカリッと中はジューシーに。お好みで甘酸っぱいチリソースを合わせて。

・土佐あかうしと季節野菜のポイル ハーブピカントソース 2,880円

土佐あかうしの肩バラ肉や季節野菜を丁寧に茹でて、パセリ、ケッパー、白バルサミコなどの酸味の効いたさっぱりソースをかけていただきます。

期間: 4月1日(月)~5月31日(金)

時間: 17:00~23:30 L.O. (フードは11:30からご提供)

価格: いずれも税込サ別

お問い合わせ:03-5220-1951(カメリア直通)



ハーブ&スパイスフード イメージ

春の限定コース&プラン

【木曜限定！】飲み放題付ディナープラン「サースティー サーズデイ」

ゲストラウンジ〈アトリウム〉



サースティー サーズデイ イメージ



上州牛のローストビーフ わさび風味ソース イメージ

宿泊者限定の朝食buffetを提供しているゲストラウンジ〈アトリウム〉が、予約制のディナースペースに。“週末まであと1日！”の木曜の夜に、飲み放題付のお得なフルコースディナーをお楽しみいただけます。ディナーコースは和牛のトップレベルと評される上州牛をローストビーフでご賞味いただけます。さらに、オプションでホテルスタッフによる館内ツアーも無料で体験できます（18 時来館で事前予約）。ご家族やグループでのご利用におすすめのプランです。

期間：4月1日(月)～9月30日(月)の木曜限定 *除外日あり

時間：館内ツアー付 18:00 /お食事のみ 18:30 or 19:00

価格：11,000 円(税込) *ソフトドリンクのみ 9,800 円

お問い合わせ：03-5220-0514(アトリウム直通)*要予約

シーフード盛りだくさん「アクアパッツァ」

〈ロビーラウンジ〉



アクアパッツァ イメージ

季節の白身魚、海老、帆立貝、烏賊などのシーフードをふんだんに使い、魚介の旨みたっぷりの出汁をベースに白ワインやオリーブオイルを加えたアクアパッツァ。添えられているガーリックトーストが食欲をそそります。また同期間中には海の幸と春野菜のジェノバ風スパゲティ、4月15日からは海の幸のトマトソーススパゲティなど、シーフードを使ったランチセットをお召し上がりいただけます。

期間：3月1日(金)～4月14日(日)

時間：11:00～L.O.

価格：3,480 円(サラダ、紅茶 or コーヒー付/税込サ別)

*スパゲティはセットで2,680 円(税込サ別)

お問い合わせ：03-5220-1260(ロビーラウンジ直通)

春の限定スイーツ

4月の「SAKURA スイーツ」

〈ロビーラウンジ〉



SAKURA スイーツ イメージ

毎年人気の「SAKURA スイーツ」が1ヵ月限定で登場。プリオッシュ生地のフレンチトーストに、桜リキュールを使った SAKURA ジュレを添えました。もりつけたフレッシュないちごと一緒に口にすると、華やかな香りが広がります。もう一種は桜の花びらを象った桜風味のホワイトチョコムース。桜のアイスクリームとともに見た目も愛らしいスイーツです。

期間：4月1日(月)～4月30日(火・祝)

時間：11:00～L.O.

価格：「SAKURA フレンチトースト」 2,980 円

「SAKURA ムース」 2,400 円

(いずれも紅茶 or コーヒー付/税込サ別)

お問い合わせ：03-5220-1260(ロビーラウンジ直通)

春の限定スイーツ

5月の「MANGO スイーツ」

〈ロビーラウンジ〉



MANGO タルト イメージ

〈ロビーラウンジ〉で毎年5月にご用意している「MANGO スイーツ」。宮崎県産マンゴーの旬に合わせてこの時期に実施し、旬ならではの芳醇な香りと味わいをお届けしています。なかでも「MANGO タルト」はアーモンドとレモン風味の生地にフレッシュマンゴーをサンド。クランチと一緒に口にする事で、マンゴーの芳醇な甘みと香ばしい生地とのハーモニーをお楽しみいただけます。そのほか「MANGO フレンチトースト」や「MANGO パフェ」もご提供予定です。

期間: 5月の入荷次第開始

時間: 11:00~L.O.

価格: 「MANGO タルト」 3,680円

(紅茶 or コーヒー付/税込サ別)

お問い合わせ: 03-5220-1260(ロビーラウンジ直通)

春のカクテル&ウイスキープロモーション

「Spring Cocktail」

バー&カフェ〈カメリア〉



Spring Cocktail イメージ

フレッシュフルーツに様々なフレーバーを合わせた、〈カメリア〉のスプリングカクテル。春の訪れをさっぱりとした味わいで楽しめます。ノンアルコールカクテルでもご用意いたします。

・日向夏ソルティドック (写真左)

柔らかな酸味と甘みの日向夏に、桜リキュールで“春”をプラス

・キウイマティーニ (写真右)

ウオッカをベースに、フレッシュキウイと桜茶のフルーティーな一杯

期間: 3月1日(金)~4月30日(火・祝)

時間: 11:30~23:30 L.O.

価格: 各 1,800円(税込サ別)

お問い合わせ: 03-5220-1951(カメリア直通)

「Northern Hemisphere's Peated Whisky Promotion」

バー〈オーク〉



ピーテッドウイスキープロモーション イメージ

ウイスキーラバーから絶大な支持を誇る、ピート由来のスモーキーフレーバー。新興国のインド産を含めた4銘柄をオークバーテンダーがセクション。

・アードベッグ コリーヴレック 2,050円

新樽熟成させた原酒によるスパイシーで力強い味わい

・ポールジョン ピーテッド 2,400円

インド産シングルモルト。フルーティーかつ蜂蜜のような味わい

・アウトモア 0.81 3,600円

8年熟成。深みを増した複雑な燻製香はファンが多い

・カリラ 25Y 5,000円

25年の歳月を経た、上質で穏やかなピート香が魅力

期間: 4月1日(月)~5月31日(金)

時間: 17:00~23:30 L.O.

価格: それぞれ1ショット(30ml)で税込サ別

お問い合わせ: 03-5220-1261(オーク直通)