

2020年3月2日

ニュースリリース

株式会社オレンジページ
株式会社鉄道会館

東京駅人気飲食店×オレンジページ コラボメニューが登場します！

東京駅の商業施設を運営する株式会社鉄道会館（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：平野 邦彦）と、生活情報誌『オレンジページ』を発行する株式会社オレンジページ（本社：東京都港区、代表取締役社長：一木 典子）は、東京駅の飲食店3店に、オレンジページコラボメニューを期間限定（3/2～3/31）で提供いたします。

各店舗の定番メニューと、『オレンジページ』のアイデアが合わさり、新メニューが誕生しました。また一部メニューには、東日本大震災以後、9年ぶりに全線運転再開するJR常磐線の沿線地域の食材を使用しています。

このコラボメニューの告知は『オレンジページ』2020年3月17日号（3/2発売）にも掲載しています。

【コラボメニュー詳細】

■あんかけしらすねぎ焼き

【お好み焼き・鉄板焼き 大阪 めっせ熊】

こだわりの生地とオリジナルソースとともに、大阪から東京に進出した、お好み焼き・鉄板焼き店「めっせ熊」。定番の「ねぎ焼き」は、香り高い九条ねぎを、和風だしのきいた生地にもトッピングにも、ダブルで使った一品。コラボメニューでは、生地に豆腐を加えることでふんわり食感に！ さらにトッピングには、ねぎと相性のいいしらすと青じその葉をプラスしました。仕上げに、だしあんをかけて。



1500円（税込み）／一日限定5食

17:00～23:00（L.O.22:00）、

土曜・祝日 17:00～21:00（L.O.20:00）のみ提供

【営業時間】 11:00～15:00（L.O.14:30）、17:00～23:00（L.O.22:00）

土曜・祝日 11:00～21:00（L.O.20:00）日曜定休

JR 東京駅グランアージュ内

03-3201-9056

■サラダパッタイ

【タイ料理サイアムオーキッド Supreme】

「サイアムオーキッド」は、タイ人コックによる本場の味を楽しめる、ムスリムフレンドリー（ハラール対応）のタイ料理店。日本でもおなじみのタイの代表的な麺料理「パッタイ」を、コラボメニューとしてアレンジしました。

フレッシュ野菜や、タイのバジル・ホーラパーなど、トッピングを大増量！ 彩り鮮やかで目にも楽しく、フォーの甘辛い味つけともよく合います。レモングラスやバイマックルーが香るハーブソースをかけても美味。

1100円（税込み）／一日限定20食

17:00～23:00（L.O.22:00）のみ提供

【営業時間】11:00～23:00（L.O.22:00） 無休

JR 東京駅キッチンストリート内

03-5224-8778



■トマトカップの牡蠣マリネ

【Gigas Seafood Bar】

魚介料理とワインを多数とりそろえる「Gigas」。店名の由来になっている牡蠣をはじめ、好みの調理法をオーダーできる魚料理など、豊富なラインナップが人気。コラボメニューの主演は、店の定番で、にんにくやハーブをきかせた「牡蠣のオイルマリネ」。トマトをくりぬいたカップに、刻み野菜とともにに入れて、トマトのジュレをのせて仕上げました。牡蠣のうまみとみずみずしいトマト、新玉ねぎの甘み、菜の花の苦みがマッチして、新しい味わいに。

1個 900円／限定数なし、全時間提供

【営業時間】11:00～23:00（L.O.22:30）

日曜・祝日～22:00（L.O.21:30）※翌日が休日の場合は～23:00 無休

無休

JR 東京駅グランルーフ内 03-5224-4666



〈本件に関するお問い合わせ先〉

株式会社鉄道会館 販促メディア部 担当：鍛冶

TEL：03-6212-1734

株式会社オレンジページ アカウントプランニングⅡ部 担当：本田

TEL：03-3436-8416