



大正・昭和・平成の1世紀を見守り続けた東京ステーションホテル

開業 100 周年記念プロモーション  
第 3 フェーズ「100th Anniversary」

期間：2015年10月1日（木）～2015年11月30日（月）



開業 100 周年記念スペシャルイベント「from Tokyo, Marunouchi」を開催

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）は、2015年11月2日（月）にホテル開業100周年を迎えるにあたり、ホテルが掲げるブランドコンセプト「色褪せることのない記憶」（ホテルスタッフがお客様の心に寄り添い、ともに記憶に残るStoryを紡ぐ）を軸に、2015年12月25日（金）までの期間を4つのフェーズに分けて100周年プロモーションを開催しています。

第3フェーズの10月1日（木）から11月30日（月）までを「100th Anniversary」として、開業100周年記念日を核にイベントや様々な企画を展開し、ホテル全体で100周年を盛り上げてまいります。

第3フェーズでは、開業記念日の前日11月1日（日）に開業100周年記念スペシャルイベント「from Tokyo, Marunouchi」を開催いたします。フレンチ・中華・日本料理のレストランのスペシャリティがこの機会に一堂に会すスペシャルブッフェや100周年記念カクテルの最終決戦など、ご愛顧頂いているお客様に感謝の気持ちを込めた盛りだくさんの内容です（事前ご予約制）。その他、予約時からお帰りまで専属バトラーが接遇する、開業100周年記念日1組限定の特別宿泊プラン「The Royal Stay～Timeless Elegance～」や、タブレットを使って100年の歴史を旅する宿泊プラン「Historical Tour 1915-2015」、各レストランで日本各地の食材を堪能できるフェア「from Tokyo, Marunouchi “日本を食す Special 2 Weeks”」をお届けします。

（開業100周年記念スペシャルイベント「from Tokyo, Marunouchi」の詳細は、後日ご案内します）

また、第2フェーズの8月24日（月）からお客さま参加型イベント「東京ステーションホテル開業100周年記念 カクテルコンペティション」を開催し、この先もホテルとともにあり続ける100周年記念カクテルを誕生させます。

東京ステーションホテルは、壮麗に甦った東京駅丸の内駅舎とともに「この先の100年」を創り上げていくべく、「色褪せることのない記憶」のコンセプトのもと、お客様と共感して記憶に残るひとときを紡いでまいります。



特別宿泊プランの「ロイヤルスイート」



「Special 2 Weeks」プラン ルージュのメニュー



「東京ステーションホテル開業100周年記念カクテルコンペティション」3つのカクテル

<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

## 開業 100 周年記念日 1 組限定 「The Royal Stay～Timeless Elegance～」

11 月 2 日（月）の開業 100 周年記念日に「お客様に生涯記憶に残る時間をお過ごしいただきたい」の想いから生まれた特別宿泊プラン。ブランドコンセプト「色褪せることのない記憶=Timeless Elegance」をテーマに、駅舎中央に位置する当ホテルで最も広い特別室「ロイヤルスイート」でのご宿泊のほか、歌舞伎座での観覧、昨年から交流が生まれたシンガポールの最高級ホテル「ラッフルズ シンガポール」の宿泊券のプレゼントなど、このプランならではのスペシャルプログラムや特典をご用意いたしました。

最も特徴的なのは、おもてなしのプロフェッショナルといわれるバトラーが専属で接遇するバトラーサービスです。バトラーサービスは通常、お客様の滞在中に身の回りのお世話をするサービスですが、このプランではご予約の段階から専属バトラーが対応いたします。お客様のご希望を丁寧にお伺いしてオリジナルスケジュールを組み立て、ご来館からお見送りまで細やかなおもてなしで接遇いたします。東京ステーションホテルでのご滞在を堪能しつくる特別プランです。

### ■特別な体験が叶うプログラム

- ・東京駅丸の内駅舎の中央に位置する、東京ステーションホテルで最も広い特別室「ロイヤルスイート」でのご宿泊
- ・ご予約時から専属バトラーによるフルサポート
- ・国の重要文化財 東京駅丸の内駅舎のツアー
- ・東京ステーションホテル総支配人藤崎斉による、ホテル見学ツアー
- ・歌舞伎座にて昼の部鑑賞（ハイヤーの送迎付）
- ・プロフォトグラファーによるホテル内での記念撮影
- ・ロイヤルスイートルームでのスペシャルディナー
- ・都内最寄駅、もしくは、空港（成田空港・羽田空港）からホテルまでのハイヤー送迎

### ■スペシャル特典

- ・シンガポールの最高級ホテル「ラッフルズ シンガポール」宿泊券（1泊1室2名様/朝食付）
- ・東京ステーションホテル ジュニアスイート宿泊券（1泊1室2名様/朝食付）
- ・ホテルオリジナル紅茶セット
- ・書籍「東京ステーションホテル物語」&ホテルオリジナルブックカバー

### ■概要

- 期日： 2015 年 11 月 2 日（月）  
客室： 特別室「ロイヤルスイート」（173㎡）  
価格： 1泊1室2名様 1,000,000 円（消費税・サービス料・宿泊税込）／夕食・朝食付き  
予約開始日： 2015 年 8 月 21 日（金）10:00～  
予約方法： 電話予約 Tel. 03-5220-1112（宿泊予約課）

### ■快適な時間をお過ごしいただける、バトラーサービス

お部屋でのウェルカムドリンクサービスからはじまり、お車の手配、シューシャインサービス、ターンダウン（お部屋の就寝の準備）など、快適なひとときをお約束いたします。



お泊りいただく特別室「ロイヤルスイート」

## <1日3組限定> 開業 100 周年記念宿泊プラン「Historical Tour 1915-2015」

ホテルの客室廊下に飾っている東京駅丸の内駅舎やホテルに関するアートワークを、タブレットの専用アプリ「ヒストリカルエクスペリエンス」を使ってまるで美術館のように鑑賞し、東京駅とホテルの歴史を探訪できる100周年記念宿泊プランです。

2012年のホテルリニューアルオープンの際、「東京駅とホテルの歴史を感じていただきたい」の思いから、全長330mを超える客室廊下をギャラリーに見立て、東京駅や鉄道、ホテルにまつわる写真、図画、絵画などの資料を107点展示していました。今年11月2日（月）にホテル開業100周年を迎えるにあたり、**ホテルの歴史と“使い続ける文化遺産”東京駅丸の内駅舎の価値をお客様にさらにお伝えたく**、展示しているアートワークの鑑賞ツールを楽しめる専用アプリの開発に至りました。

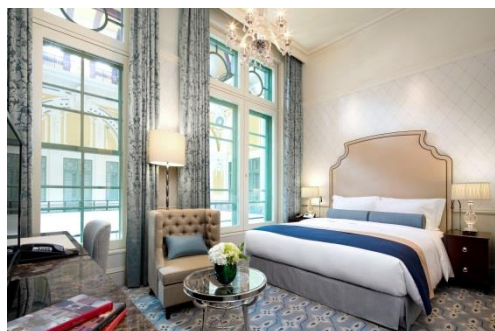
新たに開発した専用アプリ「ヒストリカルエクスペリエンス」には、駅舎の中にある美術館「東京ステーションギャラリー」の学芸員監修によるアートワーク40点の解説と音声のナレーションが収められています。また同学芸員の監修によって、作品107点を客室エリアの2階から4階に年代ごと時系列に配置いたしました。

本プランを利用されるお客様にはチェックイン時に専用アプリが入ったタブレット端末をお渡しいたします。お客様は翌日のチェックアウトまでホテルの客室廊下にあるアートワークを自由に巡りながら、専用アプリのガイドのもと、該当する絵や写真にタブレットをかざして鑑賞し、東京駅とホテルの歴史を時代の流れに沿って探訪することができます。

東京駅丸の内駅舎の中にある東京ステーションホテルならではの、**<100年の歴史を旅する>プラン**の登場です。

### ■概要

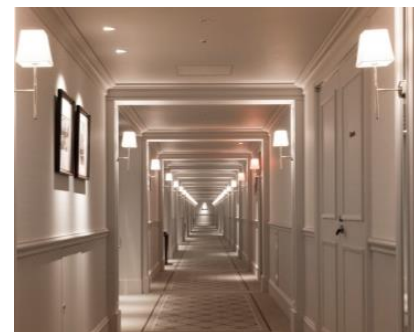
- 期間： 2015年11月2日（月）～12月18日（金）※1日3組限定
- 客室タイプ： ドームサイドコンフォートキング、パレスサイドスーペリアツイン等 計4タイプ
- 価格： 1泊1室1名様 44,067円～ / 1泊1室2名様 55,282円～  
\*1室の料金となります。いずれも、消費税・サービス料・宿泊税込。
- 特典：  
・タブレット端末のお貸し出し（ヒストリーギャラリー「ヒストリカル エクスペリエンス」鑑賞）  
\*1室1台  
・書籍「東京ステーションホテル物語」&ホテルオリジナルブックカバー（ご人数分）  
・朝食buffet（ご人数分）
- 予約開始日： 2015年9月1日（火）10:00～
- 予約方法： HP <http://www.tokyostationhotel.jp> 電話予約 Tel. 03-5220-1112（宿泊予約課）



ドームサイドコンフォートキング



専用アプリ「ヒストリカルエクスペリエンス」



107点のアートワークが飾られている客室廊下



## from Tokyo, Marunouchi " 日本を食す Special 2 Weeks "

開業 100 周年を祝して、〈日本を食す〉をテーマにしたレストランプロモーションを開催いたします。  
日本各地の美味しい食材に目を向け、各レストランのシェフが旬を活かしたスペシャルメニューを創り上げました。  
日本の中心地、東京・丸の内から〈日本の食の旅〉をお届けいたします。  
期間：11月2日（月）～11月15日（日）

### Restaurant 〈 Blanc Rouge 〉

#### 「ボン ヴォワイヤージュ オ ジャポン ～日本全国 47 都道府県を旅するコース～」



国内の47都道府県の食材を一つのコースで味わえるデギュスタシオンのスペシャルディナー。総料理長 石原雅弘が創り上げる見た目も美しい8種のアムューズは、テーブルで日本の食の世界を旅するかのようにお楽しみいただけます。また、11月2日（月）のディナータイムご予約のお客様には、創業1743年、270年以上の歳月を経たモエ・エ・シャンドン社のプレステージシャンパーニュ“ドン ペリニヨン”をグラスでサービスいたします。至福のひとつときを存分にご堪能いただけます。

時間：ディナー 17:30～21:00 L.O.

価格：ディナーコース 25,000円（税込・サ別）\*要予約

お問い合わせ：03-5220-0014（ブラン ルージュ直通）

### Guest Lounge 〈 The Atrium 〉

#### 「メニュー ヒストリカル ～駅舎にゆかりある産地を食すコース～」



ゲストラウンジ「アトリウム」は、東京駅丸の内駅舎の中央最上階に位置する屋根裏空間。駅舎の保存復原で新たに生まれたこの場所で、駅舎にゆかりある土地の食材を味わうスペシャルコースをご用意いたします。屋根瓦の産地である宮城県の蝦夷鮑や黒毛和牛、気仙沼産フカヒレなど、最上の食材をこころゆくまでご賞味いただけます。グラスシャンパーニュで乾杯ください。

時間：ディナー 18:00 / 18:30～ \*17時来館で館内ツアーを体験

価格：ディナーコース 16,000円（税込・サ別）\*要予約

お問い合わせ：03-5220-0514（アトリウム直通）

\*11/3（火・祝）から開催。11/10（火）除外

### Bar & Café 〈 Camellia 〉

#### 「カメリア スペシャルディナー ～日本の味に出逢うコース～」



バー&カフェ「カメリア」では、日本各地の美味しい食材を、飾らないディナーコースに仕立ててお届けいたします。東京しゃもと埼玉県産の深谷ねぎを合わせた和風のカメリア特製バーガーや国産黒毛和牛ステーキなど、“Meat Lover”な方にもご満足いただけるコースです。ワンドリンクプレゼント。

時間：ディナー 17:00～21:00 L.O.

価格：ディナーコース 6,000円（税込・サ別）\*要予約

お問い合わせ：03-5220-1951（カメリア直通）

## from Tokyo, Marunouchi " 日本を食す Special 2 Weeks "

### 日本料理 く丸の内一丁目 しち十二候

#### 「隠岐牛と大分食材の会席」



大分県から取り寄せた旬の食材をはじめ、焼き物には島根県の隠岐の島で生まれ育った「隠岐牛」を。しち十二候ならではの移りゆく季節を繊細に表現した 100 周年記念の特別会席の献立です。100 周年やご自身の乾杯に長野県産のロゼスパークリングワイン「長野のあわ」を一杯サーブ。

時間：ディナー 17:00～21:30 L.O.

価格：20,000 円（税別・サ別）\*要予約

お問い合わせ：03-6269-9401（しち十二候直通）

### イタリア料理&ワインバー くエノテカノリーオ

#### 「北海道・東北地方周遊コース」



レストランオーナー斉藤典夫の故郷から届くみずみずしい野菜や、秋田県産の生ハム、福島県産のしゃもなど、東北地方と北海道にスポットをあてたスペシャルメニューです。素材の味わいを生かしたシンプルなイタリア料理をお届けする、エノテカノリーオ渾身の品々をご賞味いただけます。

時間：ディナー平日 17:30～21:30L.O./日祝 17:00～21:00 L.O.

価格：6,500 円（税込・カバーチャージ+500 円）\*要予約

お問い合わせ：03-6269-9582（エノテカノリーオ直通）

### Bar くOak

#### 「スペシャリティ スモークフード ～日本各地の食材を美味しく自家製スモーク～」



北海道産の蝦夷鹿、福島県産の馬肉、宮城県産の鮑など、日本各地から取り寄せたこだわり食材を丁寧に燻製に仕上げ、日替わりで 4、5 種類ご用意いたします。噛みしめるほどに広がる濃厚でスモーキーな味わいには、ぜひ長期熟成ウイスキーを。丁寧に作り上げたホテルメイドならではのやわらかさと味わい、燻製香がウイスキーの魅力をより一層引き立たせます。

時間：17:00～23:30 L.O.

価格：各種燻製 1 枚 120 円～600 円（税込・サ別）

\*お好みで各種盛合わせもご用意。

お問い合わせ：03-5220-1261（オーク直通）

## from Tokyo, Marunouchi “日本を食す Special 2 Weeks”

### 〈 The Lobby Lounge 〉

#### 「スフレ ホットケーキ」



スフレ状にしたバニラ風味のふわふわホットケーキに、2種類のソース（エクアドル産カカオ 70%チョコレートと杏雪梨）をかけていただきます。ソースやフルーツとの相性をお楽しみいただけます。生地には、東京生まれの食材「うみたて卵」と「東京牛乳」を使用。定番のフレンチトーストに次ぐ、ロビーラウンジのシグネチャースイーツの誕生です。

時間：11:00～L.O.

価格：コーヒーまたは紅茶とセット 2,650円（税込・サ別）

お問い合わせ：03-5220-1260（ロビーラウンジ直通）

### 喫茶・ショップ 〈 トラヤ トウキョウ 〉

#### 「TOKYO パルフェ」



昨年の東京駅開業 100 周年記念メニューでご好評いただいた限定スイーツが、ホテル 100 周年を祝して復活。東京駅丸の内駅舎の赤レンガに見立てた杏子羹に、みずみずしい水羊羹やあんぱースト、豆乳アイスクリームを合わせました。「とらや」の美味しさを一度に味わえる、TORAYA TOKYO 限定のパルフェです。

時間：平日・土曜・祝前日 10:00～20:30 L.O.

日祝 10:00～19:30 L.O.

価格：TOKYO パルフェ 1,404円（税込）

お問い合わせ：03-5220-2345（TORAYA TOKYO 直通）

### 東京ステーションホテルの開業 100 周年プロモーション期間

3月1日（日）～5月31日（日）	第1フェーズ「これまでの100年」
6月1日（月）～9月30日（水）	第2フェーズ「これからの100年」
10月1日（木）～11月30日（月）	第3フェーズ「100th Anniversary」
12月1日（火）～12月25日（金）	第4フェーズ「100th Premium Christmas」

#### 100周年 記念ロゴ



これからの100年の想いを込めて現代性を想起させるデザインを採用。同時に駅舎を表現するため、数字の横に駅舎ドームで上を見たときに目に広がる、8角形のドーム天井をモチーフにあしらいました。

ホテル開業 100 周年特設サイト>

<http://www.tokystationhotel.jp/100th/anniversary/>



## 10.1~11.30 の 100 周年スペシャルメニュー

アニバーサリー期間の2ヵ月、各レストランで100周年スペシャルメニューやシーズナルメニューを開催。

### Bar & Café 〈 Camellia 〉 「Autumn Harvest」



バーテンダーおすすめの美味しいビールと、ザワークラウトなどドイツの名物料理を揃えます。収穫祭の気分で楽しめるドイツフェアです。

時間：17:00~23:30 L.O.  
価格：ビール 1,300 円~ (税込・サ別)  
お問い合わせ：03-5220-1951

### Bar 〈 Oak 〉 「Over The Century」



100 周年の「100」にちなみ、25 年の長期熟成ウイスキー4 種をハーフショットのセットで。熟成ウイスキーの真髄をご賞味いただけます。

時間：17:00~23:30L.O.  
価格：18,000 円 (税込・サ別)  
お問い合わせ：03-5220-1261

### 〈 カントニーズ “燕”ケンタカセ 〉 「100 周年記念ディナーコース」



健康、美容、アンチエイジングをテーマにした人気メニューが、一度に堪能できる贅沢な特別ディナーコースです。

時間：17:30~21:00 L.O.  
価格：10,000 円 (税別・サ別)  
お問い合わせ：03-6269-9937

### 日本料理 〈しち十二候〉 「MOMOTOSE 紅色(くれない)会席」



落ち鮎、秋刀魚、栗、鱧、松茸など、秋の味覚を満喫いただける 100 周年記念特別コース。日本の美味を存分に。

時間：17:00~21:30 L.O.  
価格：15,000 円 (税別、サ別)  
お問い合わせ：03-6269-9401

### 〈 エノテカノリーオ 〉 「秋のトリュフコース」



全てのお料理にトリュフを使った、シェフスペシャルディナーコース。秋限定の美味しさです。

時間：平日 17:30~/日祝 17:00~  
価格：10,000 円(税込・チャージ 500 円)  
お問い合わせ：03-6269-9582

### 〈 The Lobby Lounge 〉 「ル レクチエ フレンチトースト」



100 周年記念のプレミアムフレンチトースト第 3 弾は、高級西洋梨「ルレクチエ」を使用します。甘く芳醇な世界を。

期間：11/27 (金) ~12/7 (月)  
\*食材の状況で販売期間変更の場合あり  
時間：11:00~L.O.  
価格：ドリンク付 2,650 円 (税込・サ別)  
お問い合わせ：03-5220-1260

### 〈すし青柳〉 「100 周年記念すし懐石 デイナー」



開業 100 周年を記念し、職人の繊細な手仕事で仕上げた特別なすし懐石コース。江戸前すしの歴史と技、そしておもてなしをご堪能いただけます。

時間：17:30~19:30 L.O.  
価格：12,000 円 (税別、サ別)  
お問い合わせ：03-6269-9428