



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4フェーズ
「100th Premium Christmas」

期間：2015年12月1日（火）～2015年12月25日（金）



撮影協力：JPタワー

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」を軸に、2015年12月25日（金）までを4つのフェーズに分けて100周年記念プロモーションを開催しています。

締めくくりとなる第4フェーズは「100th Premium Christmas」をテーマに、12月1日（火）から12月25日（金）までの間、心弾むクリスマスシーズンにおすすめの宿泊プランやレストランプロモーションなどをお届けいたします。

12月1日（火）からは館内をクリスマス装飾で華やかに彩り、クリスマスの雰囲気をもよおし盛り上げます。1階ロビーには、昨年お客様に好評だった白い木の“White Tree”がふたたび登場。思い出の1枚として写真を撮るなど、今年もホテルオリジナルのクリスマス装飾をお楽しみいただけます。

その他、多くのお客様に素敵なクリスマスタイムをお過ごしいただけるよう、レストラン「ブラン ルージュ」やゲストラウンジ「アトリウム」、日本料理/鉄板焼「丸の内一丁目 しち十二候」、中国料理「カントニーズ “燕” ケン タカセ」、イタリア料理/ワインバー「エノテカノリーオ」などの8店でクリスマスメニューやカクテルなどをご用意いたします。



1階ロビーの“White Tree”装飾(昨年)

東京ステーションホテルは、この先の100年も愛されるホテルを目指すべく、“色褪せることのない記憶”のコンセプトのもと、お客様とく記憶に残るひとときを紡いでまいります。



レストラン「ブラン ルージュ」



「ロビーラウンジ」



バー&カフェ「カメラ」

<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

Christmas Special Dinner

レストラン 〈ブラン ルージュ〉 「ディナーコース “ノエル 2015” 」



フレッシュトリュフ、フォワグラ、プレス産ほろほろ鳥、天然赤座海老など、総料理長 石原雅弘による国内外の厳選素材をふんだんに用い組み立てたクリスマスディナーコースです。シェフ渾身のお料理と心あたたまるサービスで聖なる夜にプレシャスなひとときをお過ごしいただけます。ランチコースには、グラスシャンパーニュをお付けしてご用意いたします。

期間：12月19日（土）～12月25日（金）

時間：ディナー 17:30～21:00 L.O.（24日は2部制）

ランチ 11:30～14:00 L.O.

価格：ディナーコース 25,000円

ランチコース 12,000円（グラスシャンパーニュ付）

*いずれも税込・サ別、要予約

お問い合わせ：03-5220-0014（ブラン ルージュ直通）

クリスマスディナー付き宿泊プラン「ダイン&ステイ Noel」販売中

1泊2名様1室 112,640円～（税込、宿泊税別）

ご予約・お問い合わせ：宿泊予約 Tel. 03-5220-1112

ゲストラウンジ 〈アトリウム〉 「アトリウム クリスマスディナーコース」



東京駅丸の内駅舎の中央最上階に位置する「アトリウム」では、フレンチをベースにした期間限定のクリスマスディナーをお召し上がりいただけます。華やかなオードブル、フランス産仔鴨胸肉のポワレ、ブッシュ ド ノエルなどを、開放感溢れる空間でゆったりとご賞味いただけます。ホテルツアーも体験できる、当ホテルならではのクリスマスです。

期間：12月19日（土）～12月25日（金）

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 12,000円（税込）*要予約

お問い合わせ：03-5220-0514（アトリウム直通）

バー&カフェ 〈カメラリア〉 「クリスマス プレジャー オブ マルノウチ」



女子会などで人気を博しているフード&ドリンクプランの「プレジャー オブ マルノウチ」が、スペシャルなクリスマスディナーとして登場します。ボリュームたっぷりのコース料理にワインや限定カクテルなどが3杯付いた、大変お得なプラン。ご友人や大切な方とクリスマスディナータイムをバーでお楽しみいただけます。

期間：12月19日（土）～12月25日（金）

時間：ディナー 17:00～20:30 L.O.

価格：8,000円（税込・サ別）*要予約

お問い合わせ：03-5220-1951（カメラリア直通）

Christmas Special Dinner

〈 ロビーラウンジ 〉

「クリスマスディナー “グルマンディーズ” 」



ロビーラウンジのディナータイムで好評の「9種タパス盛合わせ」と、ホテル伝統ビーフシチューを現代風にアレンジした「メインディッシュ」がセットに。ヨーロピアン・クラシックの洗練された空間の中で、ハーブの生演奏の美しい調べに包まれながら、優雅なクリスマスタイムを。

期間：12月19日（土）～12月25日（金）

時間：ディナー 18:00～L.O.

価格：6,500円（税込・サ別）＊1日限定10食

お問い合わせ：03-5220-1260（ロビーラウンジ直通）

*ハーブ生演奏 18:00～、19:00～、20:00～、21:00～ 各30分（12/20は休演）

イタリア料理&ワインバー 〈 エノテカノリーオ 〉

「クリスマスディナーコース “Natale” 」



旬の食材をモダンイタリアンスタイルでご用意するクリスマススペシャルディナーコース。フォウグラ、トリュフ、寒ピラメ、タラバガニや和牛などの厳選素材に、希少な12年熟成のパルサミコ酢やマッシュルーム、オマールなど旨味たっぷりの食材を組み合わせました。エミリアロマーニャをベースにしたエノテカノリーオスタイルのお料理をお楽しみいただけます。

期間：12月15日（火）～12月25日（金）

時間：ディナー平日 17:30～22:00L.O./土日祝 17:00～21:00L.O.

価格：12,000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）

日本料理/鉄板焼 〈 丸の内一丁目 しち十二候 〉

「MOMOTOSE 鉄板焼きでクリスマス」



クリスマス特別コースを2回に分けてご提供いたします。第1弾は「隠岐牛の朴葉焼きと寒い冬を温かくする特別紙鍋コース」。紙鍋仕立てで熱々をお召し上がりいただけます。第2弾は蝦夷アワビのフローレンスや隠岐牛のステーキ オリジナル味噌ソースなど、クリスマス盛り上げる贅沢なメニューです。

期間：①12月1日（火）～12月20日（日）

②12月23日（水・祝）～12月25日（金）

時間：ディナー17:30～21:30L.O.

価格：①15,000円 ②18,000円（いずれも税別・サ別）＊要予約

お問い合わせ：03-6269-9401（しち十二候直通）

中国料理 〈 カントニーズ “燕” ケン タカセ 〉

「100周年記念ディナーコース」



ホテル開業100周年を記念した特別ディナーコース。コンセプトの「美容、健康、アンチエイジング」を軸に、レストランの人気メニューと旬の野菜を多く組み入れました。“食べて美しくなる”特別ディナーコースをご堪能いただけます。

期間：12月1日（火）～12月25日（金）

時間：ディナー 17:00～21:00L.O.

価格：10,000円（税別・サ別）＊要予約

お問い合わせ：03-6269-9937（燕直通）

Christmas Special Sweets & Cocktails

〈ロビーラウンジ〉

「クリスマススイーツ “Pomme (ポム)”」



クリスマスツリーのデコレーションアイテムの〈リンゴ＝Pomme〉をモチーフにした、ホテルオリジナルのクリスマススイーツ。リンゴの酸味を纏ったムースをチョコレートでコーティングし、中にはリンゴ果肉のコンポートを忍ばせました。味わいだけでなく、見た目の愛らしさも楽しみのひとつです。

期間：12月19日(土)～12月25日(金)

時間：11:00～L.O.

価格：コーヒーまたは紅茶セット 2,500円

グラスシャンパーニュセット 3,050円

(いずれも税込サ別)

お問い合わせ：03-5220-1260 (ロビーラウンジ直通)

バー&カフェ 〈カメラア〉

「クリスマスカクテル “フレッシュフルーツ シャンパーニュ”」



シャンパーニュに苺、洋梨、マンゴーを合わせた、カメラアオリジナルのクリスマスシャンパーニュカクテル。華やかな装いと軽やかな味わいをお楽しみいただけます。クリスマス後に訪れた際にもお楽しみいただけるよう、同じフレッシュフルーツを使いながら味わいの異なるカクテルも登場予定です。

・ストロベリーナイト (中央)

ふわりと香る苺に紅茶を合わせた上品な味わいのカクテル

・ポワールスノー (右)

クリスマスに舞う雪を表現。洋梨の香りが際立つカクテル

・クリスマスアイル (左)

サマークリスマスをイメージした、マンゴーのフローズンカクテル

時間：11:30～23:30 L.O.

価格：各2,000円(税込・サ別)

お問い合わせ：03-5220-1951 (カメラア直通)

バー 〈オーク〉

「ジャパニーズ & スコッチウイスキー プロモーション」



海外で高く評価を得ている国産ウイスキー。その手本となったスコッチウイスキーとともに、ウイスキーの種類ごとにラインナップ。製法の違いを味わう、産地で飲み比べるなど、国産とスコットランド産のウイスキーを思い思いにお楽しみいただける通なプロモーションです。12月19日から25日まではクリスマス限定のお料理もご用意いたします。

〈ブレンデッド〉

・バランタイン 17年 1,880円 ・響 17年 1,880円

〈ヴァテッド〉

・オールドパー 18年 2,100円 ・竹鶴 21年 3,000円

〈シングルモルト〉

・グレンモーレンジ 18年 2,280円 ・山崎 12年 1,780円

*いずれも税込・サ別。ワンショットの価格。

時間：17:00～23:30 L.O. お問い合わせ：03-5220-1261 (オーク直通)