



東京ステーションホテル

「レストラン 夏季限定メニュー&プラン」のご案内

レストラン「ブラン ルージュ」旬の美味を味わい尽くす「初夏の美食会」
ゲストラウンジ「アトリウム」ハッピー-サズデイプラン「Thirsty Thursday！」
ほか、東京駅丸の内駅舎の中にあるホテルで夏の思い出を紡ぐプランなど

2016年6月 - 8月



レストラン「ブラン ルージュ」の初夏の美食会



バー&カフェ「カメリア」のビストロプロモーション〈ボルドー〉

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）では、2016年6月から8月までのサマーシーズンに、瑞々しい旬の食材で構成された夏限定メニューや、東京駅丸の内駅舎やホテルの歴史へと誘う期間限定プランをご提供いたします。

メインダイニングのレストラン「ブラン ルージュ」では、太陽の恵みを浴びた夏野菜や、鮎、鰻、大鮑など旬の食材で織りなすスペシャルランチ&ディナーコース「初夏の美食会」を3日間限定でご用意。総料理長石原雅弘による、そのときにしか味わえない美食の世界を存分にご堪能いただけます。

東京駅丸の内駅舎の中央最上階に位置するゲストラウンジ「アトリウム」では、近隣に勤務する方々に向けて“ハッピー-サズデイ（木曜日）！”を楽しむディナープラン「Thirsty Thursday！（サ-スティー サ-ズデイ）」が登場。スパークリングワインや赤・白ワインのフリーフローとともに、ワインと相性の良い7種のオードヴルなどのフレンチフルコースをお楽しみいただけます。

バー&カフェ「カメリア」では、今年春から年間でフランス各地を巡るビストロプロモーションを開催。サマーシーズンは「ボルドー」と「プロヴァンス」をテーマに、それぞれの郷土料理とドリンクの数々が登場します。

また、夏の思い出を紡ぐプランとして、ブラン ルージュではホテル見学ツアー付きのスペシャルランチ&ディナー「ツアー-ヒストリカル」を、アトリウムでは秘蔵 VTR 鑑賞やホテル見学ツアー、ランチコースをお子様と一緒に楽しめる新プランをご提供いたします。

開業から101年目を迎えた東京ステーションホテルは、2012年の再開業時に掲げたコンセプト「色褪せることのない記憶」のもと、“食”を通して夏を存分にお楽しみいただけるひとときをご提案し、この先も「お客様の記憶を彩るホテル」であり続けることを目指します。

<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

レストラン 夏季限定メニュー

【3日間限定、シェフのスペシャルティ】

レストラン「ブラン ルージュ」

「初夏の美食会」



料理長石原雅弘が創り上げる、3日間限定の初夏のスペシャルコース。滑らかな食感を楽しむ冬瓜入りコンソメジュレからはじまり、旬の鮎を2種の味わいでご用意。脂ののった愛知県三河産鰻は絶妙な火加減でクリスピー仕立てでいただけます。健康食材として注目の高いエゴマと、相性のよい胡瓜の冷製スープや、大きな鮑にホワイトアスパラガスを添えた逸品、そしてメインディッシュは、旨味がぎゅっと閉じ込められた岐阜県飛騨牛ロースの炙り焼きを。この時期ならではの美味を、余すところなくご賞味いただけるスペシャルティづくしの賞味会です。

期間：6月10日（金）～6月12日（日）の3日間

時間：ランチ 11:30～14:00 L.O./ディナー 17:30～21:00 L.O.

価格：スペシャルコース 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）

ゲストラウンジ「アトリウム」

木曜日限定のフリーフロー＆ディナーコースプラン

「Thirsty Thursday - サースティー サーズデイ」



駅舎中央最上階に位置する「アトリウム」で、“週末前の木曜日を楽しもう！”をテーマにした、曜日限定のフリーフロー＆ディナーコースプラン。7種の味わいをご賞味いただくオードブルや、フォウグラに伊達鶏を合わせたメインディッシュのフルコースとともに、スパークリングワイン・赤&白ワイン、オーガニックジュースなどを存分にお楽しみいただけます。お仕事帰りの方々のお集まりにおすすめのプランです。

期間：6月2日（木）～毎週木曜日

*一部除外日あり *要予約

時間：ディナータイム 18:00～18:30～19:00～

*18時にご来館でご希望の方にはホテルツアーを実施

価格：9,800円（フルコース・フリーフロー付/税込）

お問い合わせ：03-5220-0514（アトリウム直通）

バー&カフェ「カメリア」

ビストロプロモーション「ボルドー」「プロヴァンス」



ビストロプロモーション「プロヴァンス」

フランス各地の郷土料理とドリンクをビストロスタイルでお届けする、カメリアの年間プロモーション。6月からは、赤ワインソースをふんだんに使ったステーキや虹鱈のソテをお召し上がりいただける「ボルドー」。8月からは「プロヴァンス」をテーマに、ハーブやオリーブオイル、トマトを合わせたプロヴァンス地方の郷土料理を。それぞれお料理に地元ワインをお選びいただき、フランスの食の世界をお楽しみいただけます。

期間：ボルドー 6月1日（水）～7月31日（日）

プロヴァンス 8月1日（月）～9月30日（金）

時間：ランチ 11:30～14:00 L.O./ディナー 17:00～23:30 L.O.

価格：ランチセット 2,680円～ / ディナー 単品 2,200円～（税込サ別）

お問い合わせ：03-5220-1951（カメリア直通）

東京駅丸の内駅舎に位置するホテルで〈夏の思い出を紡ぐ〉。期間限定プラン

【昨年好評につき今年も開催！】
レストラン「ブラン ルージュ」

ホテル見学ツアー付きのスペシャルランチ&ディナー「ツアー・ヒストリカル」



メインディッシュから、黒毛和牛 2 種の味わい

昨年好評を博した、ホテルスタッフによるホテル見学ツアーと、フルコースにグラスシャンパーニユをセットにした特別プランが、夏季限定で再び登場いたします。

館内の見どころスポットを巡りながら、スタッフだからこそ知っている、東京駅丸の内駅舎の保存・復原事業で生まれた物語もご説明。100年の歴史を旅するかのようなひとときへと誘います。レストラン「ブラン ルージュ」では、黒毛和牛の網焼とホテル名物料理ビーフシチューの 2 種の味わいを楽しめる、メインディッシュを。総料理長石原雅弘によるフレンチのスペシャルコースをゆっくりとお召し上がりいただけます。

期間：6月1日（水）～8月31日（水）

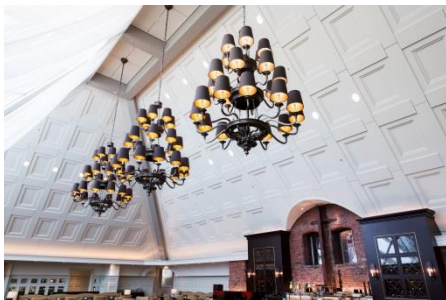
* 除外日 6月10日（金）～6月12日（日）* 要予約

時間：ランチ 11:30～/ ディナー 17:30～ * 30 分の見学後お食事

価格：ランチ 8,000 円/ ディナー 10,800 円（いずれも税込サ別）

お問い合わせ：03-5220-0014（ブラン ルージュ直通）

ホテル見学ツアー（一部）



東京駅丸の内駅舎の中央最上階に位置する、限定空間の〈アトリウム〉。最大天井高 9m、大きな天窓を備えた広大な空間です。創建当時から駅舎を支えている赤レンガ壁が一部むき出しに。



客室エリアにある〈アーカイバルコニー〉は、駅舎ドームレリーフが最も間近に見ることのできる空間です。2012年の駅舎の保存・復原工事によって甦ったレリーフをご説明します。

ゲストラウンジ「アトリウム」

10 日間限定！お子様と楽しめる「ホテル見学ツアー & 秘蔵 VTR 鑑賞付きランチプラン」



ご宿泊のお客様に朝食を提供しているゲストラウンジ「アトリウム」。東京駅丸の内駅舎の中央最上階に位置するこの限定空間で、サマーシーズン限定の新プランが登場します。

ホテルスタッフによる見学ツアー、秘蔵 VTR の鑑賞、夏野菜やシーフードを使いさっぱりと召し上がられるランチコースがセットに。ホテルコスチュームを使った記念撮影もできて、盛りだくさんの内容です。唯一無二の空間で、お子様との夏休みの思い出作りにおすすめです。

期間：7月5・6・22・23・24日、8月6・7・8・23・24日の10日間

時間：12:15 受付開始、15:00 終了予定

価格：大人 6,800 円 / お子様（4～10 歳） 3,800 円

（いずれも税込）* ワンドリンク付き

お問い合わせ：03-5220-0514（アトリウム直通）