

ホテルがふたたびお弁当販売！ 東京ステーションホテルが東京駅構内で お弁当&パーティープレートを販売

クリスマスや年末年始のホームパーティーにもおすすめ

東京駅丸の内駅舎のなかにあ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）は、今年3月にJR東京駅構内の催事エリアで弁当販売に初挑戦し、予想を大きく上回る販売数を記録したことから、2021年12月20日(月)から2022年1月10日(月)の22日間限定でふたたび、新たに考案したお弁当とパーティープレートを販売いたします。



パーティープレート「東京駅開業日記念 スペシャルセット」イメージ

前回の販売結果を元に、総料理長の石原 雅弘（いしはら まさひろ）を中心にホテル内の横断プロジェクトチームが数ヵ月かけて試行錯誤し、新メニューを考案いたしました。

ホテルクオリティの美味しさとボリュームを実現するのに最も重要な食材は、ホテル独自のルートを駆使して調達します。前回その美味しさが大変好評だったことから**今回も国産で最高級のブランド和牛「いわて牛」「常陸牛」「土佐あかうし」や、それ以外にもすべて上質な黒毛和牛を贅沢に使用。**主な野菜は長野の契約農家に6ヵ月前から依頼し、**農薬不使用で形が不揃いでも安全で美味しい野菜を作っていただきました。**また持続可能な社会を目指すにあたり、国内消費量が減少傾向にある水産物を少しでも支援したいという総料理長の想いから、**国内で捕れた大鰯や平目、鯖、牡蠣などをお弁当の主役に取り入れました。**シーフードの旨みが引き立つさっぱりとしたタルタルソースは、**新たに考案したオリジナルレシピです。**

販売期間にクリスマスやお正月も含まれるため今回は、大勢で楽しめるパーティープレートやプレミアム弁当もラインナップ。また販売初日の12月20日が東京駅開業記念日であることから、**パーティープレートのスペシャルセットも特別価格をご用意。**すべてホテル内のキッチンでシェフたちが調理したものを直接催事場にお届けいたします。

パーティープレートと一部のお弁当は本日からお電話でご予約を承ります。店頭販売のみのお弁当とお惣菜の詳細は、11月上旬に発表いたします。

「新しい生活スタイルでも、“ホテルメイドの美味しいお料理”を気軽に楽しんでほしい。」

総料理長をはじめプロジェクトチームの想いが詰まった、お弁当とパーティープレートです。

事前予約できる！東京ステーションホテルのお弁当&パーティープレート



お弁当の料理をお皿に盛りつけた状態

プレミアム“Dishes”BENTO（事前予約可、店頭販売あり）

なんと 11 種類のお惣菜が入っている、ボリューム満点の豪華弁当。お肉は黒毛和牛のザブトン&肩ロースステーキとやわらかいローストビーフ。インパクトのあるフライは高知県宿毛直送の大鯔や兵庫県播磨灘産の大粒牡蠣、天然海老の3種でカラリと揚げています。さっぱりとしたタルタルソースをかけて魚介の旨みをじっくりと味わいます。鮑の煮汁とカツオの出汁を合わせたごはんには、蒸し鮑を贅沢にのせました。 3,680 円



プレミアム“Dishes”祝い膳（事前予約制）

年末年始のお祝いにふさわしいお弁当。「いわて牛」サーロインステーキや「常陸牛」ローストビーフなど贅沢なお惣菜のなかでも、オマール海老テールのフライは絶品。12/28~1/3 の限定販売。 7,800 円

〈名脇役〉タルタルソースがフライに付きます！



本ずわい蟹入り豆乳タルタル（店頭販売あり）

マヨネーズや油を一切使わず、豆乳ヨーグルトをベースに細かく刻んだ卵、キャベツ、ピクルスを合わせ本ずわい蟹の身を加えました。さっぱりと軽やかな特製ソースは魚介と相性抜群。フライにはこのソースとコールスローが付きます。

*店頭販売はタルタル&コールスローのセット (1 セット 350 円)

パーティープレート（4~5 名様向け）



プレミアムビーフプレート（事前予約制）

ブランド和牛の「いわて牛」サーロインステーキ 450g と「常陸牛」ローストビーフ 300g の豪華プレート。野菜のソテも入って 2 種のソース付き。 18,000 円



厳選シーフードプレート（事前予約制）

オマール海老テールと国産大粒牡蠣のフライ、国産平目のベーコン巻ローストや国産本鰯の松茸味噌焼きなど、魚介類の美味しさ満載の贅沢プレート。 18,000 円



東京駅開業日記念 スペシャルセット（事前予約制）

プレミアムビーフプレートと厳選シーフードプレートのセットを特別価格で。ご家族やご友人とのパーティーに彩りを添えます。 30,000 円

* 写真はいずれもイメージとなります。

* すべて消費税込み。注文数に限りがあります。

* 仕入れ状況により、食材や内容が変更になる場合があります。

* 店頭販売のみのお弁当とお惣菜の詳細は、11 月上旬に発表予定。

【概要】

販売期間： 2021年12月20日(月)～2022年1月10日(月) 22日間限定

販売時間： 平日・土 8:00～22:00 / 日・1/10 8:00～21:00 (12/20のみ 9:00～)

*今後の状況により、時間が変更になる場合がございます。

販売場所： JR東京駅構内地下1階 グランスタ東京 スクエア ゼロエリア (お弁当・惣菜エリア)
催事区画「東京ライブ! デリ」



ホテルHP： <https://www.tokyostationhotel.jp/event/bento202112>

ご予約・お問い合わせ： Tel.03-5220-1113(イベントセールス/平日 10:00～18:00)

*パーティープレート、一部のお弁当は事前予約にて承ります。(ご予約はお電話、お受け取りは「東京ライブ! デリ」)
今後オンラインで予約受付も予定しております。

東京ステーションホテル (The Tokyo Station Hotel)

1915年、東京駅の中に客室数56室、宴会場を備えたヨーロッパスタイルのホテルとして開業。壮麗な建築と当時最先端の設備で、国内外の多くの賓客をお迎えいたしました。東京駅丸の内駅舎の保存・復原事業に伴い2006年に休館。約6年半の時を経て全施設を改装し、2012年に再び開業。

ヨーロッパクラシックを基調とした150の客室、10のレストラン&バー、フィットネス&スパ、宴会場など、都市型ホテルとしての機能を備え、「Classic Luxury - 時代を超えて愛される、上質なひととき - 」をコンセプトにお客様の心に寄り添い「共感するおもてなし」を目指しております。

東京で現存するホテルとしては2番目に歴史があり、国指定重要文化財の中にすべてが位置するホテルとして国内唯一。また、発着列車本数日本一の東京駅舎に位置し、首都圏はもちろん国内各地への移動にも便利で、他に類を見ない理想的なロケーションを誇ります。

世界的なホテル格付けの「フォーブス・トラベルガイド」にて2021年含め6年連続4つ星を獲得。

ホテル公式HP: <https://www.tokyostationhotel.jp/>

