

# ホテルを飛び出す企画第2弾！ 新大久保駅の直上に 東京ステーションホテルが出現します

東京駅丸の内駅舎に位置す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、新大久保駅直上に誕生したフードラボ「Kimchi, Durian, Cardamom,,, (キムチ, ドリアン, カルダモン,,, (K, D, C,,,))」に急遽、出店を決定いたしました。総料理長がこのために考案した**〈新しいスタイルのフレンチトースト〉**を、5月6日(木)から5月16日(日)の11日間販売いたします。



新しいスタイルのフレンチトースト イメージ

総料理長・石原 雅弘 (いしはら まさひろ) の「**新しい生活スタイルの中でも、〈ホテルメイドのものを食べる幸せ〉を感じてもらいたい**」という想いから、東京ステーションホテルは3月にホテルを飛び出す企画第1弾として、東京駅構内でのお弁当販売にチャレンジいたしました。予想を大幅に上回る好評であったことから第2弾として、JR東日本の東京感動線が展開している新大久保駅直上のフードラボ「K, D, C,,,」のシェアダイニングにポップアップ・ショップとして参画し、新メニューの販売に挑みます。

新大久保は多国籍のグルメ・カルチャーを気軽に楽しむことができる街として、幅広い年齢層の方々に愛されています。今回は特に若年層の方々にもホテルの味を気軽にお楽しみいただけるよう、フードラボのコンセプト「**新しい食文化の提案**」をヒントに、総料理長の石原がオリジナルメニューを考案。ハイブリットスイーツ系のフレンチトーストをはじめ、ユニークな組み合わせのお食事系フレンチトースト、ネギとほうれん草が主役のキッシュを作りました。

4つのメニューはシェアダイニング内の席でお召し上がりいただいても、テイクアウトすることも可能です。いずれもホテルならではのサービス料はかからず、**いつもの日常の中で“ちょっとした贅沢”**をお楽しみいただけます。

東京ステーションホテルは今後も、「ホテルメイドの食」を多くの方々に気軽にお楽しみいただく取り組みに挑戦してまいります。



**【スイーツ系】**  
**パンケーキフレンチトースト ベリー**

パンケーキのような形のフレンチトーストを2つ重ねて、軽やかなチーズクリームと苺を刻んだ甘酸っぱいベリーソースをたっぷりトッピング。もっちりとした食感の生地に2つのソースが相性抜群です。苺の薄焼きダンテルもデコレート。見た目も華やかでシェフいち押しスイーツ。

1,000円 (税込み)



**【スイーツ系】**  
**パンケーキフレンチトースト ショコラ**

もっちり食感のフレンチトーストに、まろやかな味わいのカカオ・アングレーズソースとビターなショコラソース、チーズクリームを合わせました。スーパーフードとしても注目されているカカオニブを使ったほろ苦い薄焼きダンテルが、味わいのアクセントに。ちょっぴり大人のスイーツ。

1,000円 (税込み)



**【お食事系】**  
**ビーフシチューフレンチトースト**

全粒粉入りパンで作ったフレンチトーストに、ホテル特製・黒毛和牛のビーフシチューをたっぷりとかけて、ゴーダとモッツァレラチーズをのせて焼きあげます。濃厚なシチューにコクのあるチーズが合わさり、フレンチトーストの甘みと絶妙なハーモニーを奏でます。お好みでチーズソースもかけられます。農薬不使用の信州高原野菜のサラダと、ポテトを添えています。

1,100円 (税込み)

\*香り豊かなコーヒーなどのソフトドリンクも販売。



**【お食事系】**  
**埼玉の深谷ネギ&ほうれん草のキッシュ**

埼玉県の特産・深谷ネギとほうれん草をふんだんに使い、卵、4種のチーズ、体に優しいベーコンと合わせてふくらと焼きあげます。刻んだ欧州産トリュフをのせているので、ネギとほうれん草の優しい味わいにトリュフの芳醇な香りが口の中に広がります。贅沢な味わいのキッシュに、農薬を使っていない信州高原野菜のサラダ、ポテトを添えています。

1,100円 (税込み)

**【期間限定のポップアップ・ショップ 概要】**

期間：2021年5月6日(木)～5月16日(日)  
11日間限定

時間：11:00～20:00(19:30 L.O.)  
\*状況に応じて変更となる場合あり

場所：「Kimchi, Durian, Cardamom,,,」  
(キムチ、ドリアン、カルダモン、、、)  
JR新大久保駅ビル3階 シェアダイニング  
(JR山手線「新大久保駅」改札を出て直結)

HP：<https://www.tokyostationhotel.jp/information/popupshop/>

問い合わせ：03-6908-8055 (シェアダイニング)



「Kimchi, Durian, Cardamom,,,」シェアダイニング イメージ

## 「Kimchi, Durian, Cardamom,,,」(キムチ、ドリアン、カルダモン、、、)

山手線を起点に心豊かな都市生活空間の創造を目指す「東京感動線」の取り組みの一環で新大久保駅の直上に誕生した、JR 東日本初のフードラボ。2021年3月28日にオープンし、「食」に興味を持つあらゆる世代・バックグラウンドを持つ人が集い交流する拠点とし、「新しい食文化」と「食を通じた新たなライフスタイル」を提案していきます。3階のシェアダイニングは、様々なジャンルの「食」を楽しめるスペース。3つの厨房とドリンクカウンター、共有の客席を備え、お客様は独立を志す料理人が腕を振るうお料理や飲食店が考案した新メニューなどをお召し上がりいただけます。また4階には会員制のコワーキングスペース(共創型オフィス)と商品開発等に使用できるファクトリーキッチンがあります。



公式 HP : <https://kdc-foodlab.com/>

公式 Instagram : [https://www.instagram.com/kdc\\_shinokubo/](https://www.instagram.com/kdc_shinokubo/)

## 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。

ヨーロピアン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、またトリップアドバイザーの口コミを元にしたアワード「トラベラーズチョイスアワード ベスト・オブ・ザ・ベスト 2020」の「日本のベストホテル部門」で、第3位を受賞しました。



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

ホテル Facebook : <https://www.facebook.com/tokyostationhotel>

ホテル Instagram : <https://www.instagram.com/tokyostationhotel/>

### **お客様からのご要望にお応えし、東京駅構内で販売したお弁当復活！**



黒毛和牛サーロインステーキ BENTO イメージ

3月に2週間限定で実施した東京駅構内でのお弁当販売が大変好評のうちに終了し「また食べたい」というお声を多数いただいたことから、新メニュー含む4種のお弁当をホテル内で販売いたします。

期間： 4月26日(月) から通年

場所： ホテル2階 バー&カフェ 〈カメリア〉

時間： 11:30 ~ 18:30

価格： 1,380円(税込)~