

## 再開業 10 周年を記念したレストランメニューを 東京ステーションホテルで販売



東京ステーションホテル外観 イメージ

国指定重要文化財・東京駅丸の内駅舎の中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、10月3日（月）をもって再開業10年を迎えます。それを記念して5つの直営レストラン&バーにて、記念メニューを10月1日（土）から3回に分けてお届けいたします。第1弾は贅沢な食材をふんだんに用いたフレンチコース、丸の内駅舎の広大な屋根裏空間で楽しむ和牛の食べ放題コース、厳選したウイスキーラインアップをご用意。記念すべきこの期間を存分にお楽しみください。

### 10月開催のメニュー

#### 旬の食材で彩る「再開業10周年特別コース」 レストラン〈ブラン ルージュ〉



「再開業10周年特別コース」 イメージ



レストラン〈ブラン ルージュ〉 夜内観イメージ

総料理長の石原 雅弘（いしはら まさひろ）が素材の旨みを最大限活かしたお料理で構成する、秋のスペシャルコースです。彩り豊かな生野菜とキャビア、白海老の軽やかな一品からはじまり、国産松茸と蒸たらば蟹を、野菜と白ワインの風味が効いたソースでいただく一皿、トリュフ風味の虎魚（おこぜ）のオードヴルなど、旬の海の幸を贅沢に取り入れたお料理の数々。またカプチーノのように泡をのせ、旨みを閉じ込めた濃厚なビスクと絶妙な火加減でグリエした国産伊勢海老の一皿も。メインディッシュは最高級の黒毛和牛・神戸ビーフロース肉や仙台牛フィレ肉、エゾ鹿ロース肉の無塩せきベーコンから、お好みで選べるスタイル。記念にふさわしい珠玉のコースはランチ、ディナータイムでご賞味いただけます。

期間：10月1日（土）～11月15日（火） 時間：11:30～14:00 L.O. / 17:00～21:00 L.O.

価格：25,000円（税サ込）

URL：<https://www.tokyostationhotel.jp/restaurant01/10thanv/>

お問い合わせ：03-5220-0014（ブラン ルージュ直通）＊3日前までの予約制

黒毛和牛サーロイン ローストビーフ食べ放題  
「リミットレスビーフランチ」 ゲストラウンジ〈アトリウム〉



「リミットレスビーフランチ」 イメージ



ゲストラウンジ〈アトリウム〉 イメージ

海の幸を贅沢に使用したオードヴルや鮑・サーモン・本ズワイガニのココットドリア等、計 5 皿のコース料理をご用意いたしました。お好きなだけお召し上がりいただける黒毛和牛ローストビーフには柔らかく肉の旨みを感じられるサーロインを使用。オリジナルマスタードソースが食欲をそそります。

お食事の前にはホテルスタッフが東京駅やホテルの歴史に触れながらご案内するホテル見学ツアーも行われますので、記憶にも残る贅沢なランチをお楽しみいただけます。

期間：10月15日(土)～11月21日(月) (日にち限定開催)

時間：12:15 受付開始、12:30 ホテル見学ツアー、13:00 ランチタイム

価格：大人 11,000 円 / 小学生以下 6,800 円 (いずれも税サ込) ソフトドリンク 1 杯付

URL：[https://www.tokyostationhotel.jp/restaurant02/limitlessbeef\\_10year/](https://www.tokyostationhotel.jp/restaurant02/limitlessbeef_10year/)

お問い合わせ：03-5220-0514 (アトリウム直通) \*要予約

人気の国産ウィスキーを幅広くラインアップ 「Japanese Whisky Selection」 バー〈オーク〉



「Japanese Whisky Selection」 イメージ



バー〈オーク〉 イメージ

希少価値の高まりやマイクロディスティラリーの急増など、多様化してきた日本のウィスキー。バーテンダーがセレクトした4種はどれも粒揃い。甘みと果実味を擁する「山崎 リミテッドエディション 2021」や、本質を追求した「THE ESSENCE of SUNTORY WHISKY」から力強いピーティな香りの「アイラピーテッド」、マニア垂涎の逸品・滑らかな飲み口とスモーキーな香りが特長の「ゴールドンプロミス」、新進気鋭の蒸留所で作られる「厚岸シングルモルトジャパニーズウィスキー 清明」と、幅広いラインアップで人気の国産ウィスキーをお楽しみいただけます。

期間：10月1日(土)～10月29日(土) 時間：17:00～22:00 (21:30 L.O.) ※水・木・金・土のみ営業

\*10月3日(月)は再開業10周年のため、臨時営業

価格：3,000 円～ (税サ込)

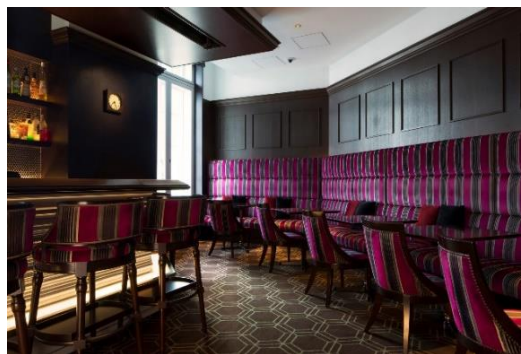
URL：<https://www.tokyostationhotel.jp/restaurant09/japanesewhiskey10th/>

お問い合わせ：03-5220-1261 (オーク直通)





〈ロビーラウンジ〉イメージ



バー&カフェ〈カメリア〉イメージ

**“All Wagyu” 「Pleasure of Camellia」 / 「OKAWARI」** バー&カフェ〈カメリア〉  
肉ラバー必見！和牛づくしのスペシャルコースを期間限定で

期間： 2022年11月11日(金)～2023年1月31日(火) \*12月22日(木)～25日(日)を除く

時間： ランチ(月～金) 11:30～14:00(14:00 L.O.) (土・日・祝) 11:30～15:00(15:00 L.O.)

ディナー17:00～22:00(20:00 L.O.)

価格： 「Pleasure of Camellia」7,980円、「OKAWARI」8,980円(いずれも税サ込)

お問い合わせ： 03-5220-1951(カメリア直通)

**「Twilight High Tea」** 〈ロビーラウンジ〉 \*1日10食限定

季節にあわせたスイーツやセイボリーをコース仕立てで楽しむ特別なハイティー

期間： 2022年11月11日(金)～2023年1月31日(火) \*12月21日(水)～25日(日)を除く

時間： 17:00～18:00 2時間制(ドリンク30分前L.O.)

価格： 月曜～木曜 6,980円(税サ込)

金曜～日曜、12月19日(月)～20日(火)、26日(月)～29日(木)、1月3日(火) 7,380円(税サ込)

お問い合わせ： 03-5220-1260(ロビーラウンジ直通/10:00～18:00) \*要予約、ご利用の前日12時まで

**「スペシャルランチ プレート」** 〈ロビーラウンジ〉 \*1日10食限定

黒毛和牛のローストビーフや鮑のグラタン、デザートも付いたスペシャルプレート

期間： 2022年12月1日(木)～2023年1月31日(火)(毎日開催)

時間： 11:30～14:30

価格： 単品 3,680円、コーヒーまたは紅茶セット 4,680円(いずれも税サ込)

お問い合わせ： 03-5220-1260(ロビーラウンジ直通/10:00～18:00)

\*今後の状況により営業時間・営業内容が変わる可能性があります。

**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、国内で最初に、国指定重要文化財の中に宿泊できるホテルとして開業。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。

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