

日本の食材が織りなすオーセンティックフレンチ お祝いや記念日にもふさわしい秋を彩るディナーコース

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、メインダイニングのプラン ルージュにて 10 月 1 日（日）より提供するコースを、秋の食材をふんだんに使ったオートムメニューへ変更いたします。南房総から取り寄せた食材をシェフのエスプリが光る特別コースでご体験いただく 2 日間限定の賞味会も開催予定です。

帆立貝の軽いスモーク 国産松茸入りブティキッシュ 北海道産のライム風味マリネ キャビア添え イメージ



神奈川県三崎直送鮮魚の昆布締め炙り イメージ



アップグレードメイン 国産伊勢海老のポワレ アメリケーヌソース イメージ

「本物をお届けする、そのために食材を日本中から探し求め味を追求する」これは 2012 年の再開業以来、総料理長 石原雅弘の変わらない信念です。地域ならではの食品や食材を提供する生産者の皆さまを大切に、そしてお料理を提供するお客様に自然と笑顔がこぼれる体験をお届けするため一皿一皿に想いを込めています。

東京ステーションホテルのメインダイニング プラン ルージュではオーセンティックなフランス料理の調理法に和のエッセンスを取り入れた、どこか安らぎを感じる料理の数々をご用意しています。10 月から提供する新メニューには、国産松茸や信州産きのこなど秋らしい食材をはじめ北海道産の縞海老、神奈川県三崎直送の鮮魚、蝦夷鮑、仙台牛や石川県輪島の甘鯛、いわて牛など高品質な食材を厳選し、その特徴を見極め最大限に美味しさを引き出した、日本各地の魅力とシェフの技が詰まった至極のスペシャルコースです。

シェフのお勧めは前菜の 3 種盛り合わせとアップグレードメインの伊勢海老のポワレ。一口サイズのお料理はそれぞれに食感や味わい、温度や余韻など異なる 3 種をご用意。これから始まるディナーに期待が膨らむ、乾杯にもふさわしい前菜です。メインディッシュにはアメリケーヌソースが鼻腔をくすぐり食欲をそそる伊勢海老のポワレを。プリプリの伊勢海老にあわせた赤レンガ色のソースは、伊勢海老独特の甘味やコクをご堪能いただけます。美しく盛り付けられたこの一皿がお祝いや記念日の席を一層華やかに演出します。



帆立貝の軽いスモーク 国産松茸入りプティキッシュ 北海道産海老のライム風味マリネ キャビア添え (画像左)

ディナーのはじまりは3種の盛り合わせから。(左から時計回り)薫香をほんのりまとった帆立に少し火を加えて甘味とスモークの香りを引き出します。独特の歯ごたえも楽しい松茸の風味が香り立つ上品なキッシュ。甘海老よりも弾力があり甘味が強い縞海老のさわやかなマリネは、芳醇なキャビアと一緒にお召し上がりください。

神奈川県三崎直送鮮魚の昆布締め炙り 2種の味わい (画像中央)

三崎から届く新鮮な白身魚を昆布で締めて炙ります。薄切りにした背中部分は、繊細な白身の旨味をシンプルに感じられるスタイルで。皮付きで細切りにしたお腹部分は形を揃えた香味野菜と一緒に頬張って、香ばしさや苦み、シャキシャキした食感をご堪能ください。トッピングのカラフルなプチトマトやハーブは満開のフラワーガーデンのよう。

蒸し蝦夷鮑のエマンセ 海藻バターソテ 肝ソース (画像右)

やわらかく蒸した鮑を、北海道バターと3種の海藻とあわせてソテーしました。鮑の肝から作るソースの磯の香りが重なり、その味わいは壮大な大海原を感じます。



仙台牛すね肉のポーター風スープ (画像左)

仙台牛すね肉のポーター風(ポトフ)にコンソメもくわえた滋養スープ。じっくりと軟らかく煮こまれた牛すね肉は、口の中でほろほろとほどける美味しさ。奥深い風味が優しく染みわたる、寒い時期にぴったりの一品です。

石川県輪島より甘鯛のポワレ 各種きのこと柚子香るビネグレット (画像中央)

輪島から直送した甘鯛を皮はカリッと焼き色を付け香ばしくポワレしました。信州産きのことエシャロットのビネグレットでさっぱりいただけます。繊細でやわらかな食感と上品な旨味に柚子がほんのり重なります。

いわて牛ロースのステーキ 銚子山十"ひ志お"入り赤ワインソース又は静岡県産本わさびとジューダジャポネーズ

かつては駿馬の産地として幾多の名馬を育てた岩手が、頂点を極めた旨さを誇るブランド牛。優れた肉質と豊かな風味をもち、熱を加えることで一層風味が増します。赤ワインソースは江戸時代から200年続く、銚子の老舗醤油蔵から入手した希少な"ひ志お"を加えてコクのあるソースに。佐賀県の伝統的な製法を維持し続ける醤油蔵、丸秀醤油を用いたジューダジャポネーズは、甘味のある特製醤油と牛出汁のソースに、わさびをあわせることでキレの良いソースに仕上げました。

**シェフズレコメンド (アップグレードオプション)

国産伊勢海老のポワレ アメリカヌソース + 5,000円 (画像右)

南房総や高知など品質の良い産地から取り寄せた伊勢海老を使った、見た目も華やかなメインディッシュです。動物性出汁は一切使わず、伊勢海老と野菜を煮つめる香り高いソースはコクがありなめらか。身のしまったプリプリの伊勢海老に絡めてお召し上がりください。

「ブラン ルージュ 秋を彩るディナーコース」概要

期間：2023年10月1日（日）～2023年11月31日（木）

時間：17:30～21:00（L.O.20:00）

場所：レストラン ブラン ルージュ

価格：お一人様 18,000円 *他にも12,000円 24,000円のコースがございます。

メニュー：

- ・帆立貝の軽いスモーク 国産松茸入りブティキッシュ 北海赤鯉海老のライム風味マリネ キャビア添え
- ・神奈川県三崎直送鮮魚の昆布締め炙り 2種の味わい
- ・蒸し蝦夷鮑のエマンセ 海藻バターソテ 肝ソース
- ・仙台牛スネ肉のぼポテ風スープ
- ・石川県輪島より甘鯛のポワレ 各種きのこと柚子香るビネグレット
- ・いわて牛ロースのステーキ 銚子山十“ひ志お”入り赤ワインソース又は静岡県産本わさびとジューズジャポネーズ
　　<グレードアップ メインチョイス>
 - ・国産伊勢海老のポワレ アメリケヌソース +5,000円
 - ・仙台牛フィレのステーキ 赤ポルト酒ソース +6,000円
 - ・神戸牛ロースのグリル 銚子のひ志お入り赤ワインエシャロットタイム風味ソース又は静岡県産本わさびとジューズジャポネーズ +6,000円
- ・秋のスペシャルデザート

ブラン ルージュ 秋の賞味会

ゆかりの南房総から取り寄せた秋の食材をベースに、総料理長 石原雅弘のエスプリをご堪能いただける2日間限定の特別ディナーを開催いたします。赤鮑、伊勢海老、キャビアなどの希少な魚介や、実りの秋ならではの松茸など風味豊かな食材をはじめ、秋を感じていただける肉料理やデザートをご用意。最初から最後まで驚きと楽しさの詰まった充実コースです。

期間：2023年10月21日（土）&22日（日）*2日間限定

時間：17:30～21:00（L.O.20:00）

価格：お一人様 28,000円

※ご予約・お問い合わせ：[公式サイト](#) | 03-5220-0014（直通 11:00～20:00）

※画像はイメージです。

※ランチ 11:30～15:00（L.O.14:00）でもご予約いただけます。

※表示料金は消費税・サービス料込の価格です。

※食材の仕入れ状況により一部メニューや提供期間が変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。



ブラン ルージュ Blanc Rouge

2012年の東京ステーションホテルのリニューアルオープン時に誕生したメインダイニング。総料理長の石原雅弘が織りなすお料理は、フランス料理の技法を用いつつ日本の食材や素材などで現代風のアレンジを加え、常に伝統と洗練を感じさせます。旬の食材をふんだんに取り入れられるよう、すべてのメニューを2ヵ月ほどで変えるほか、更なる美食を求める方向けに賞味会を季節ごとに開催しております。半円形に大きな窓を配した空間は白を基調としたエレガントな設えで、一部の窓からは東京駅を行き交う列車を眺めることができます。そのほかご人数に合う個室3室や、常時30種の国産ワイン含むワインセラーを完備。窓外の移ろいゆく時を感じながら、美食をお楽しみいただけます。



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。ホテルが位置する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宿泊できるホテルです。また、発着列車本数日本一の東京駅に隣接し、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。



東京ステーションホテル公式 Web サイト：<https://www.tokyostationhotel.jp/>

東京ステーションホテル公式 Facebook：<https://www.facebook.com/tokyostationhotel/>

東京ステーションホテル公式 Instagram：<https://www.instagram.com/tokyostationhotel/>