



東京ステーションホテル

季節の実りを味わう「秋限定メニュー」

レストラン〈ブラン ルージュ〉 白トリュフとジビエを堪能する「秋の賞味会」
ゲストラウンジ〈アトリウム〉 歴史的建築物の中で、芸術と美食のコラボレーション
バー&カフェ〈カメリア〉 「ハロウィンカクテル」「YAESU HONEY カクテル」
〈ロビーラウンジ〉 プレミアムなシグネチャースイーツ「ル レクチエ フレンチトースト」
2016年9月 - 11月



レストラン〈ブラン ルージュ〉の「秋の賞味会」



〈ロビーラウンジ〉の「ル レクチエ フレンチトースト」



〈カメリア〉の「YAESU HONEY カクテル」

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、9月から11月までの期間、味わい深まった秋の実りを堪能いただく限定コースやスイーツ、カクテルをご提供いたします。

レストラン〈ブラン ルージュ〉では、長野県小布施産の青りんご“ブルムリー”を使った期間限定コースと、秋の味覚である白トリュフやジビエで構成する「秋の賞味会」をご用意。美食の秋を心ゆくまでお楽しみいただけます。

ゲストラウンジ〈アトリウム〉では“芸術の秋”として美術館鑑賞券付きのディナーを、〈ロビーラウンジ〉では人気メニュー「フレンチトースト」のプレミアムバージョンを、バー&カフェ〈カメリア〉では“仮装”させた「ハロウィンカクテル」をご用意。

滋味深まる季節にふさわしい秋限定メニューを取り揃えます。

秋限定 レストランメニュー

レストラン〈ブラン ルージュ〉

【7日間限定】オートムメニュー「ブルムリーの香り」



英国でお料理やスイーツに用いられる青りんご“ブルムリー”。国内に広まる前から、総料理長石原雅弘は信州小布施町の国産ブルムリーに注目し、その魅力を味わう料理を提供しています。

今回は、ブルムリーと信州の様々な食材を組み合わせた特別コース。ブルムリーの強い酸味と香りをいかしながら、信州サーモンや丸茄子、牛蒡などと共に、前菜からデザート、紅茶まですべてブルムリーを使用。自然豊かな大地で育まれた食材による秋の恵みを、ご賞味いただけます。

期間：9月9日（金）～9月15日（木）

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

価格：いずれも 9,800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）

<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

秋限定 レストランメニュー

レストラン〈プラン ルージュ〉

「秋の賞味会」



〈プラン ルージュ〉がお届けする、秋の味覚を存分に感じられる3日間限定のスペシャルコース。白トリュフの芳醇な香りで食す天然赤座海老のフリカッセや、蟹とキャビアのガトー、風味豊かな丹波産仔猪肉のポワレのほか、雷鳥または本州鹿の、素材本来の力強い味わいを一皿に込めたジビエ料理をお召し上がりいただけます。旬の食材で織り成す秋の美味しさを楽しむ、3日間限定の特別な機会です。

期間：10月21日（金）～10月23日（日）

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

価格：27,000円（税込サ別）*要予約 *他の割引適用外

お問い合わせ：03-5220-0014（プラン ルージュ直通）

ゲストラウンジ〈アトリウム〉

歴史的建築物の中で、芸術と美食のコラボレーション

「東京ステーションギャラリー 鑑賞券付ディナー」



ゲストラウンジ〈アトリウム〉

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、“アートと食を満喫する”通年プランが登場。駅舎内の美術館「東京ステーションギャラリー」の鑑賞券と、アトリウムディナーがセットに。9月はモネやゴッホ、ピカソらと大正の洋画家たちをテーマにした企画展が開催されます。駅舎創建当時の赤レンガ壁が一部むき出しになった空間で絵画を鑑賞した後、駅舎の保存・復原工事で生まれた屋根裏の大空間〈アトリウム〉で、季節ごとに変わるフルコースディナーをお召し上がりいただけます。

歴史的建築物の中で100年の時を感じながら、アート鑑賞と美食を楽しむ。この場所ならではのプランです。

期間：通年でギャラリー展示会開催中の木・金・土曜日限定

*9月は17日（土）から *要予約

時間：ディナー 17:00～/18:00～/18:30～

*東京ステーションギャラリーは、ディナー前の時間帯で自由に鑑賞

価格：11,000円（鑑賞券・フルコースディナー付/税込）

お問い合わせ：03-5220-0514（アトリウム直通）



東京ステーションギャラリー



ディナーコースの一品

「アトリウムハロウィンディナー」



太刀魚のソテと南瓜の
クリームスープ

仮装やパレードなどで人気イベントのハロウィン。アトリウムではハロウィンシーズンの10月に、季節のディナーコースの一部に南瓜や金時芋を使った「ハロウィンディナー」をご用意いたします。期間中「ジャック・オー・ランタン」に火を灯し、空間が幻想的な雰囲気。ホテルの中でハロウィンムードをお楽しみいただけます。

期間：10月14・15、21・22、28・29日の全6日間 *要予約

時間：ディナー 17:00～/18:00～/18:30～/19:00～

価格：10,000円（税込）

お問い合わせ：03-5220-0514（アトリウム直通）



金時芋のムース 南瓜の
アイスクリーム添え

秋限定 レストランメニュー

バー & カフェ「カメリア」

ビストロプロモーション「ブルゴーニュ」



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。10・11月は「ブルゴーニュ」がテーマです。ブルゴーニュ地方のお料理で、かつ、ホテル名物メニューの「ビーフシチュー」を、ブルゴーニュ風サラダと共にご提供いたします。鶏肉やベーコン、タマネギを赤ワインでじっくり煮込む「コック・オー・ヴァン」も。期間中セレクトした銘産ワインと合わせるのがおすすめです。

期間：10月1日（土）～11月30日（水）

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

価格：ランチセット 3,200円～ / デイナー 単品 2,200円～（税込サ別）

お問い合わせ：03-5220-1951（カメリア直通）

秋限定スイーツ

〈ロビーラウンジ〉

「フリュイ フレ」



米粉、タピオカ粉を使ったグルテンフリーのメープルシフォンケーキを、季節の色鮮やかなフルーツとマスカルポーネ風味のエスプーマで頂く期間限定のスイーツプレート。口休めとして葡萄、洋梨など季節のフルーツジュレも添えています。様々な種類のフレッシュフルーツを食べられるだけでなく、健康にも配慮したスイーツです。

期間：9月1日（木）～10月31日（月）

時間：11:00～L.O.

価格：コーヒー、紅茶付 2,400円（税込サ別）

お問い合わせ：03-5220-1260（ロビーラウンジ直通）

「ル レクチエ フレンチトースト」



ロビーラウンジのシグネチャースイーツ、フレンチトーストの秋のプレミアムバージョン。上品な香りと濃厚な甘みの“幻の洋梨”ル レクチエを、プリオッシュ生地のふわとろフレンチトーストに合わせました。洋梨で作ったオリジナルコンディメントが、その芳醇な味わいをさらに引き立たせます。

期間：11月26日（土）～12月5日（月）

* 食材の状況で販売期間変更の場合あり

時間：11:00～L.O.

価格：コーヒー、紅茶付 2,650円（税込サ別）

お問い合わせ：03-5220-1260（ロビーラウンジ直通）

秋限定カクテル&ウィスキープロモーション

バー & カフェ「カメリア」

「ハロウィンカクテル」



スタンダードカクテルをハロウィン風に“仮装”させてお届けする、カメリアの「ハロウィンカクテル」。
(* 写真の左から順に)

- ハロウィンメアリー
ブラッディメアリーのハロウィンスタイル。ペッパーや鷹の爪を加えたオリジナルウォッカを使い、ぴりっと刺激的なスパイシーさを味わえます。
- ハロウィンナイト *オリジナルカクテル
ブラックパインリキュールとブルーキュラソーで夜をイメージ。中には火の玉を連想させる丸いパイナップルが。パイナップルの甘みにトニックウォーターのほろ苦さがアクセント。
- ハロウィンドライバー
スクレイドライバーのハロウィンスタイル。真っ赤なブラッドオレンジを使い、コクのある甘さにオリジナルシトロンウォッカを合わせて爽やかに。鮮やかな赤色が目を惹きます。
- ハロウィンコーヒー
アイリッシュコーヒーにカカオリキュールで少し甘めの味わいに。フロートしたクリームにジャック・オー・ランタンをあしらって、見た目もキュートなカクテル。

期間：10月1日(土)～10月31日(月)

時間：11:30～23:30 L.O.

価格：各 1,900円(税込サ別)

お問い合わせ：03-5220-1951(カメリア直通)

「YAESU HONEY カクテル」



八重洲で採取されているはちみつ、“YAESU HONEY”を使った期間限定カクテル。東京駅周辺の四季の味として親しまれるはちみつの、力強い個性をいかしたカクテルたち。
(* 写真の左から順に)

- HONEY Mojito
清涼感溢れるさっぱりとした味わいに、YAESU HONEYの甘さが引き立ちます。
- Milky HONEY
YAESU HONEYの甘味を引き出した、クリーミーな味わいのデザートカクテル。
- HONEY Moon
YAESU HONEYにレモンフレーバーのウォッカで香りを添え、甘酸っぱい味わいに。

期間：11月1日(火)～11月30日(水)

時間：11:30～23:30 L.O.

価格：各 1,900円(税込サ別)

お問い合わせ：03-5220-1951(カメリア直通)

バー〈オーク〉

「ザ・マッカランプロモーション」



モルトの銘酒「ザ・マッカラン」。スタンダードから限定品、ポトラーズブランドまで5種を揃え、その魅力を存分に味わえます。

- ザ・マッカラン 18年 2,800円
厳選されたシェリー樽で18年熟成した原酒を100%使用。バランスの取れた味わい。
- ザ・マッカラン エ디션No.1 2,900円
8種の樽タイプの原酒、計130樽をヴァッティング。オレンジやドライフルーツを思わせる香りとスパイシーな味わい、長く続く余韻が特徴。
- ザ・マッカラン 1824 ルビー 3,150円
濃厚な甘さとリッチなシェリー香が楽しめる。甘い余韻が長く続く。
- ザ・マッカラン スペイモルト フロム マッカラン 1997/2015 3,500円
歴史あるポトラーズブランド。濃厚な甘みと酸味の味わいが広がる。
- ザ・マッカラン カーンモア セレブレーション オブ ザ カスク 1989/2015 12,000円
25年の希少な原酒を樽出しして瓶詰。高貴な味わいを感じる貴重な逸品。

期間：10月1日(土)～11月30日(水)

時間：17:00～23:30 L.O.

価格：上記に記載(各ワンショット、税込サ別)

お問い合わせ：03-5220-1261(オーク直通)