



東京ステーションホテル開業 100 周年記念
オリジナルアイテム登場
「江戸切子ロックグラス」など販売

2015年11月2日（月）から販売開始



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、2015年11月2日（月）に開業100周年を迎えるにあたり、2015年12月25日（金）までの期間を4つのフェーズに分けて100周年プロモーションを開催しています。

2012年のホテルリニューアルオープン以降ホテルをご利用いただいたお客様から、“旅の思い出になる、感謝の気持ちを伝えられる、ホテルのオリジナルグッズがほしい”と多くの声をいただいたことから、開業100周年を機に3つのオリジナルアイテムを制作しました。11月2日（月）のホテル開業記念日から、ホテル内の「松屋 東京丸ノ内」（ホテル1階/10:00～20:00）にて販売を開始いたします。

100セット限定！職人の手仕事による
＜江戸切子ロックグラス＞



日本の伝統工芸・江戸切子のオリジナルデザインのロックグラス。東京駅丸の内駅舎の「赤レンガ色」とホテルロゴカラーの「濃藍色（こいあいいろ）」に見立てた、江戸切子の「金赤」と「瑠璃」の2客セットです。グラスの側面には南北ドームのアーチをデザイン。ドームの中には縁起が良いとされる菊の花を連ねたような「菊繋ぎ（きくつなぎ）」と「八角籠目（はっかくかごめ）」の吉祥文様を用いました。その下には駅舎のレンガを表現。グラスの底面には、1914年の東京駅開業式典での大隈重信首相の祝辞にちなみ、太陽をあらわす「底菊」が刻まれています。職人の手仕事による東京ステーションホテルオリジナルの逸品は、100周年を記念して、限定100セットとなります。

2客セット（クリスタルガラス製） 88,000円（税込）

＜マロングラッセ＞



厳選された栗に用いたオレンジリキュールは、マルニエ・ラボストール社の創立100周年を記念して1927年から創られている「プレミアム・グランマルニエ」。バランスよくブレンドされたコニャックとビターオレンジの香りが、マロンの美味しさを一層引き立たせます。品質を保つため、気温の低い秋から春先までの期間限定でご用意。

マロングラッセ（6個入） 2,350円（税込）

＜スイーツセレクション＞



TSH フィナンシェボックス

パリの高級紅茶専門店「BETJEMAN & BARTON」（ベッジマン＆バートン）とのコラボレーションで生まれたオリジナルフレーバーティー。この茶葉をふんだんに使ったパウンドケーキやフィナンシェ、そのほか厳選素材を使ったフィナンシェや焼き菓子を、東京駅丸の内駅舎を描いたオリジナルボックスに詰め合わせました。感謝を伝えるギフトに最適です。

TSH スイーツセレクション 5,500円（税込）

（パウンドケーキ1個/クッキーBOX2個/フィナンシェ8個）

TSH フィナンシェボックス 3,500円（税込）

（フィナンシェ10個）

東京ステーションホテルは、この先の100年も愛されるホテルを目指すべく、“色褪せることのない記憶”のコンセプトのもと、お客様と＜記憶に残るひととき＞を紡いでまいります。

＜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