

The Tokyo Station Hotel Wedding

## ウエディングメニュー「Félicité - 至福 - 」発表



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)は、ウエディングのスペシャルメニュー「Félicité (フェリシテ) - 至福 - 」を、2017年11月1日(水)から2018年11月30日(金)までの期間限定でご提供いたします(1名様 20,000円/税サ別)。

当ホテルの結婚式は1日2組限定のフルカスタムメイドで、おふたりらしい「OMOTENASHI」をカタチにしています。その中で「**美味しい料理**」は、新郎新婦がゲストに感謝の気持ちを伝える**最も大切なおもてなし**と考え、2015年に100周年記念スペシャルメニューを提供したところ、多くのお客様から高い評価をいただいたことから、総料理長石原雅弘とウエディングチームが再びスペシャルメニューを考案しご用意することになりました。

“**披露宴でも、大きなレストランのように手の込んだ美味しい料理を届けたい**”。その想いから創り上げたスペシャルメニュー「フェリシテ」は、希少な厳選食材を使用するため**〈期間限定〉**にこだわりました。鮑、オマール海老、黒毛和牛、トリュフ、フォワグラ、キャヴィアといった、選び抜いた**国内外の高級食材**を用います。特に総料理長の自信作はメインディッシュ。世界最高峰と評される**黒毛和牛**のA5ランクフィレ肉を、絶妙の火加減とソースでいただく逸品に。また目でも楽しめるよう一皿ごとにテーマカラーを設けて、**色彩を感じられるコース**に仕上げました。幅広い年齢層の方が口に運ぶことから、**ボリュームやバランスを計算し、ゲストが楽しめる〈至福〉のメニュー構成**にしています。

ウエディングメニュー「フェリシテ」は、8月20日(日)に開催する半年に一度のプレミアムウエディングフェア「Wedding Collection 2018 Spring & Summer」にて、正式にお披露目いたします。

この報道資料は、ときわクラブ、丸の内記者クラブ、JR記者クラブにご案内しています。

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

# ウエディングメニュー Félicité

販売期間：2017年11月1日(水)～2018年11月30日(金)の挙式のお客様

価格：1人様 20,000円(税サ別)

メニュー：全 8品

問い合わせ：東京ステーションホテル ウエディング

Tel 03-5220-1113(10:00-18:00/毎週水曜定休)



軽やかなカリフラワーのムース  
〈 Theme color: White & Purple 〉



やわらかく蒸した鮑  
〈 Theme color: Green 〉



ブルターニュ産オマールのソテ  
〈 Theme color: Red 〉



仙台牛 A5 ファイルとフォワグラ  
〈 Theme color: Brown & Black 〉

## Menu

軽やかなカリフラワーのムース  
フランス産キャビアとパープルのアクセント

海の幸と彩り野菜のモザイクビジュアル  
グリーンガーデンスタイル

ホワイトキャロットとこだわりオニオンのブルーテ  
薫り高いポルチーニをしのばせるサプライズ

やわらかく蒸した鮑  
色鮮やかなブロッコリのクーリとピメントのヴィネグレット

ブルターニュ産オマールのソテ  
アメリカヌソースに旨味たっぷりのリゾットを添えて

シークワサーとオーガニック蜂蜜のソルベ  
ジンジャーの風味

仙台牛 A5 ファイルとフォワグラ  
シェフオリジナル“ロッシーニ”  
芳醇な黒トリュフの美食家ソース

マスクメロンのスープ クリスタルシュークル  
クレメダンジェとアーモンドミルクのパバロア

コーヒーまたはオリジナルティーをショコラと共に

## 半年に一度のプレミアムウエディングフェア Wedding Collection 2018 Spring & Summer

8月20日(日)11:00～/15:30～ ※完全予約制

<http://www.tokyostationhotel.jp/wedding/fair/>

1日2組だからこそ実現する、東京ステーションホテルのフルカスタムメイド  
を余すところなくご体験いただけるプレミアムフェア。

スペシャルメニュー「フェリシテ」の発表 & 総料理長よりプチ試食プレゼント付

