



東京ステーションホテル

ホテル開業 102 周年記念プロモーションを 2 期間で開催！

「プレミアム朝食ブッフェ」 や“102 年の味”など

10 月 3 日(火) - 10 月 9 日(月・祝) / 11 月 2 日(木) - 11 月 5 日(日)



東京駅丸の内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〉



〈アトリウム〉のプレミアム朝食ブッフェ

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)では、2017年11月2日(木)にホテル開業102周年を迎えるにあたり、これまでの感謝を込めて2期間にわたって特別メニューをご提供いたします。

特におすすめは、**ゲストラウンジ〈アトリウム〉の「プレミアム朝食ブッフェ」**。

ゲストラウンジ〈アトリウム〉は、東京駅舎の中央最上階の屋根裏空間という特別な場所で、ご宿泊の方のみ約110種ものアイテムが並ぶ朝食ブッフェをご利用いただいています。季節に合わせてメニューを頻繁に変え、お料理のポーシオンや品質の高い食材にこだわり、何度食べても喜んでいただけるよう工夫を凝らしています。世界最大の口コミサイトのホテル朝食ランキング¹では、都内で最も高い評価をいただきました。今回はアニバーサリー期間として、特別メニューやグラスシャンパーニュがついた**“プレミアムな朝食”**をご用意。期間限定の予約制でどなたでもご利用いただけます。

その他バー〈オーク〉の102年の時を味わう一杯をはじめ、レストラン〈ブラン ルージュ〉、バー&カフェ〈カメラア〉、〈ロビーラウンジ〉にてプレミアムメニューをお届けいたします。

「プレミアム朝食ブッフェ」

ゲストラウンジ〈アトリウム〉



人気の卵料理、エッグベネディクト&クロックムッシュ

期間限定でご宿泊以外の方でもお召し上がりいただけます。フランス産の高級エシレバターをふんだんに使ったプレーンオムレツや、トリュフが入ったふわとろのスクランブルエッグ、高知仁淀川の清流で育った国産鰻のお料理など、3品のスペシャルメニューが期間中ブッフェに加わります。グラスシャンパーニュを傾けながら、贅沢な一日のはじまりをじっくり味わえます。

期間: 10/3(火)~10/6(金)、11/2(木)

予約可能時間: 7:00~9:00 (入店時刻)

価格: 6,000円(税サ込) *グラスシャンパーニュ付

お問い合わせ: 03-5220-0514(アトリウム直通) *要予約

¹ トリップアドバイザーの「朝食の美味しいホテルランキング 2017」で全国12位、首都圏で1位(2017年4月発表)

102nd Anniversary Promotion 10.3~10.9 / 11.2~11.5

レストラン・ラウンジ・バーでは、厳選素材が織り成すスペシャルメニューをお届けします。



メインをローストビーフにアップグレード レストラン〈プラン ルージュ〉

季節のランチコース〈ブティ オートンヌ〉のメインを、A5 ランクの仙台牛ローストビーフに無料でアップグレード。
ご予約先着 12 名様！

時間：11:30~14:00 L.O.

価格：ランチコース 7,200 円(税込・サ別)

お問い合わせ：03-5220-0014(プラン ルージュ直通)



スペシャル価格の特製ビーフストロガノフ バー&カフェ〈カメリア〉

世界最高峰と評される黒毛和牛。その A5 ランクフィレ肉のビーフストロガノフを、大変お得な価格でご提供します。丁寧に仕上がったホテルメイドの本格ストロガノフを、気軽に味わえるチャンスです。1 日限定 15 名様。

時間：11:30~ / 17:00~

価格：ランチセット 3,280 円、ディナーセット 4,880 円
(いずれも税込・サ別)

お問い合わせ：03-5220-1951(カメリア直通)

ル・レクチエのフレンチトースト 〈ロビーラウンジ〉

高級西洋梨のル・レクチエをふんだんにトッピングした、プレミアムなフレンチトースト。西洋梨の自家製コンディメントを合わせて、甘く芳醇な味わいを楽しめます。

期間：10/20(金)~11/20(月) 時間：11:00~L.O.

* 入荷状況により販売期間が変更になる場合あり

価格：コーヒーor 紅茶付 3,180 円(税込・サ別)

お問い合わせ：03-5220-1260(ロビーラウンジ直通)



シェフのスペシャリテ パテ・アンクルート プレゼント レストラン〈プラン ルージュ〉

この時期だけのジビエ、フォワグラ、黒トリュフを贅沢に使ったシェフ自慢の逸品。季節のディナーコース〈ムニョ オートンヌ〉を予約した方に一皿プレゼントします。ご予約先着 12 名様！

時間：17:30~21:00 L.O.

価格：ディナーコース

15,800 円(税込・サ別)

お問い合わせ：03-5220-0014

(プラン ルージュ直通)



“102年の味” 1915年のアルマニャックを開けます バー〈オーク〉

ホテル開業年と同じ年に造られた、フランスの老舗ブランデーメーカーの「バザルマニャック パロン・ド・リュストラック 1915」。この秘蔵の1本を、満を持してご提供いたします。まさに“歴史の味”です。

時間：17:00~23:30 L.O.

価格：1ショット(30ml) 8,500 円(税込・サ別)

* アルマニャックチョコ付

お問い合わせ：03-5220-1261(オーク直通)



特設 web サイト http://www.tokyostationhotel.jp/seasonal_autumn2017/

〈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