



東京ステーションホテル  
特典満載のファミリープラン、マスクメロンスイーツ、  
スタミナアップの〈チーズマニア〉など  
“ホテルで夏を快適に過ごす”  
「夏季限定メニュー」登場



バー&カフェ〈カメリア〉のチーズマニア



〈ロビーラウンジ〉のメロンづくしのパフェ

東京駅丸の内駅舎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、2018年6月から8月までのサマーシーズンに、食欲をそそる料理やフレッシュフルーツをたっぷり使ったスイーツ、爽やかなドリンクなど、**ホテルで夏を快適に過ごすメニュー**をご用意いたします。

- 【お子様も楽しめる!】夏休みファミリー個室プラン
- 【弾ける泡!】スパークリングドリンク飲み放題付ディナー
- 【スタミナアップ】チーズたっぷり料理の“チーズマニア”
- 【夏は米粉麺!】MARUNOUCHI ヌードル
- 【メロンづくし】マスクメロンスイーツ
- 【爽快ドリンク】オークスタイルハイボール

- レストラン〈ブラン ルージュ〉
- ゲストラウンジ〈アトリウム〉
- バー&カフェ〈カメリア〉
- 〈ロビーラウンジ〉
- 〈ロビーラウンジ〉
- バー〈オーク〉

館内探検ツアー付「夏休みファミリー個室プラン」

レストラン〈ブラン ルージュ〉



客室エリアから見える、駅舎ドームレリーフ

夏休みにお子様がお子様フレンチレストランデビューできるファミリープラン。東京駅丸の内駅舎内のホテルエリアを案内するツアーや、個室料無料、お子様用コース半額、ホテルグッズプレゼントと、盛りだくさんの内容です。料理は鮑や黒毛和牛などの厳選食材を使った本格フレンチフルコース。サマーシーズンにホテルでご家族の思い出に残るひとときをお過ごしいただけます。

期間: 7月11日(水)~8月31日(金)  
時間: 11:30~14:00 L.O. / 17:30~21:00 L.O.  
価格: 12,800円(税込サ別) \*前日までに要予約  
お問い合わせ:03-5220-0014(ブラン ルージュ直通)

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

## 夏季限定メニュー Lunch & Dinner

### ランチ&ディナーコース 「ムニュ プロヴァンス」

レストラン〈ブラン ルージュ〉



「ムニュ プロヴァンス」イメージ

ヴァカンス先として人気の南仏プロヴァンスをテーマにした夏限定コースです。国産の伊勢海老、鯛、ほうぼう、蛤などを使い、魚介の美味しさをより味わえるよう、地中海の伝統料理のブイヤベースをアレンジ。メインディッシュは、16年ぶりに輸入が解禁されたプロヴァンスの“シストロン産仔羊”を〈グリエ・ソテ・プレゼ〉の3種の調理法で仕上げた一皿。それぞれ食べ比べる楽しさがあります。ランチ限定コースもご用意。

期間: 6月1日(金)~7月10日(火)

時間: 11:30~14:00 L.O. / 17:30~21:00 L.O.

価格: 15,800円(税込サ別)

\*ランチ限定コース「プティ プロヴァンス」7,200円

お問い合わせ:03-5220-0014(ブラン ルージュ直通)

### ランチ&ディナーコース 「ムニュ エテ」

レストラン〈ブラン ルージュ〉



「ムニュ エテ」イメージ

羽太や鮎、穴子、夏野菜など、日本の夏を彷彿とさせる食材にフレンチの技法を用い、さっぱりとお召し上がりいただくスペシャルコース。総料理長 石原雅弘が得意とする和洋折衷の世界をご堪能いただけます。

ふんわりサクッとソテした穴子に、茄子やグリーン野菜、香草を合わせて涼しげに。また赤身の旨みが際立つ土佐あかうしはたたきにして夏野菜とともに冷製コンソメジュレ風味で。盛夏にぴったりのフレンチです。ランチ限定コースもごございます。

期間: 7月11日(水)~8月31日(金)

時間: 11:30~14:00 L.O. / 17:30~21:00 L.O.

価格: 15,800円(税込サ別)

\*ランチ限定コース「プティ エテ」7,200円

お問い合わせ:03-5220-0014(ブラン ルージュ直通)

### 飲み放題付ディナーコース 「スパークリングナイト」

ゲストラウンジ〈アトリウム〉



「スパークリングナイト」の7種の前菜とスパークリングドリンク イメージ

宿泊の方専用の朝食ブッフェで人気の〈アトリウム〉では、毎週木・金・土曜限定でディナーブランチをご提供。今年の夏は“弾ける泡!”をテーマに、3種のスパークリングドリンクをフリーフローで楽しめる内容に。お食事はアルコールと相性の良い7種の前菜など、ボリュームたっぷりのフレンチフルコース。オプションでホテル館内ツアーも体験できます。駅舎最上階で夏の夜長をお仲間と楽しくお過ごしいただけます。

“弾ける泡!” 3種のスパークリングドリンク

アサヒスーパードライ生 / アサヒ ブラックニッカハイボール / スパークリングワイン

\*赤白ワインやソフトドリンクも飲み放題に含まれます。

「サースティ サーズデイ スパークリングナイト」(木曜開催)

13,000円(税込)

「シーズナルディナー スパークリングナイト」(金・土曜開催)

14,000円(税込)

期間: 6月~8月の毎週木・金・土曜限定 \*除外日あり

お問い合わせ:03-5220-0514(アトリウム直通) \*要予約

## 夏季限定メニュー Lunch & Dinner

### 年間プロモーション「チーズマニア」

バー & カフェ〈カメリア〉



チーズマニア第2弾 イメージ



チーズマニア第2弾  
お肉とキャベツのピリ辛煮込み  
イメージ

チーズマニア第3弾  
チーズとアスパラガスのクレープ巻  
イメージ

見慣れた食材を美味しくアレンジしてお届けする、カメリアの年間プロモーション。今年のテーマは人気が高まっている〈チーズ〉。“**チーズマニア**”と題して、季節ごとに様々なチーズ料理をご用意します。

6月の第2弾は3種のメニューが登場。熱々のラクレットチーズをたっぷりかけるドイツソーセージ & ポテトや、チーズのkokが引き立つお肉とキャベツのピリ辛煮込み、とろとろのモッツアレラを載せたチーズハンバーグなど、お酒がすすむ料理です。

第3弾は、定番の熱々ラクレットチーズに10種類もの季節野菜を合わせた一品や、アスパラガス・コンテチーズ・生ハムと濃厚オランダーズソースが相性抜群のクレープ巻、チーズソースでいただくフランス産仔牛肉のカツレットをお届けします。

暑い夏に食欲を満たす料理です。

期間: 第2弾 6月1日(金)~7月14日(土)

第3弾 7月15日(日)~9月15日(土)

時間: 11:30~23:30 L.O.

価格: 2,780円~(いずれも税込サ別)

お問い合わせ:03-5220-1951(カメリア直通)

### 夏は米粉麺!「MARUNOUCHI ノードル」

〈ロビーラウンジ〉



MARUNOUCHI ノードル イメージ

ロビーラウンジで初めての麺メニュー。6月からは「米粉のノードル 東京しゃもと魚介のスープ」。東京しゃもと魚介だしのさっぱりしていてkokのあるスープに、東京しゃもの塩こうじ風味とつくね、イカ、エビを合わせました。第2弾は、「米粉ノードル 希少土佐あかうしと五目野菜の混ぜ麺」をご提供。赤身の美味しさで評判の土佐あかうしを中国醤油で煮込み、小さくカットした数種の野菜と絡めていただきます。のどごしと味わいのバランスを考えた暑い時期ならではのノードルです。

期間: 第1弾 6月1日(金)~7月16日(月・祝)

第2弾 7月17日(火)~8月31日(金)

時間: 11:00~L.O.

価格: いずれもセットで 2,680円

(サラダ、紅茶 or コーヒー付/税込サ別)

お問い合わせ:03-5220-1260(ロビーラウンジ直通)

## 夏季限定スイーツ Sweets

### 「3種のマスクメロンスイーツ」

〈ロビーラウンジ〉



3種のマスクメロンスイーツ イメージ



マスクメロン レアチーズケーキ イメージ

昨年夏に大好評だったマスクメロンスイーツを、**今回さらにバージョンアップ**してお届けします。スイーツの提供期間中は、フレッシュマスクメロンをたっぷり使った**“大人のメロンソーダー”**もご用意します。

#### 「マスクメロン パフェ」

フレッシュとシロップ漬けのマスクメロンをふんだんに使い、マスクメロンアイス、マスクメロン風味のムース、エルダーフラワーフレーバーのジュレをトッピングしました。

まさにマスクメロンづくしのパフェです。

#### 「マスクメロン レアチーズケーキ」

白とグリーンカラーが目を惹くスイーツ。北海道のクリームチーズを用い、メロンの香りをほのかに纏わせました。ケーキの濃厚な味わいとメロンの芳醇な甘さのバランスを楽しめます。

#### 「マスクメロン タルト」

サクサクのパイ生地にバニラフレーバーのカスタードクリームを加えて、その上に新鮮なマスクメロンを盛りつけました。なめらかなクリームとパイ生地、マスクメロンが織り成すハーモニーが美味の一皿。

期間: 7月1日(日)～8月31日(金)

時間: 11:00～L.O.

価格: パフェ 2,780円、タルト 2,880円、

レアチーズケーキ 2,880円

(いずれも紅茶 or コーヒー付/税込サ別)

お問い合わせ: 03-5220-1260(ロビーラウンジ直通)

## 夏季限定ドリンク Whisky & Cocktails

### 「Whisky Journey - スモーキーウイスキー」

バー〈オーク〉



Whisky Journey - スモーキーウイスキー イメージ

期間: 6月1日(金)～7月31日(火)

時間: 17:00～23:30 L.O.

お問い合わせ: 03-5220-1261(オーク直通)

ウイスキーの特徴の一つ、“スモーキーフレーバー”を堪能するプロモーション。代表銘柄を持つスコットランドとアイルランド、そして近年高い評価を得ているインドから、5種をセレクトしました。まろやかな甘みや潮の香りを含んだ複雑さなど、それぞれ違った個性を味わえます。

アードベッグ アン・オー 1,900円

スモーキーな味わいの中にシェリー樽由来のやわらかな甘さ

ボウモア 18年 2,000円

アイラモルトの代表的銘柄。バランスのとれた味わいと香り

カネマラ 12年 2,100円

バランスの良いアロマ、穏やかな味わいに芯の通った燻製香

ポール・ジョン ピーテッド 2,400円

まだなじみのないインド産ウイスキー。芳醇なスパイスの余韻

オウトモア 08.1 スコッティッシュバーレイ 3,600円

世界で最も強い燻製香で、他にはない強烈な個性

## 夏季限定ドリンク Whisky & Cocktails

### 「オークスタイルハイボール」

バー〈オーク〉



グレンモーレンジ 18年 オレンジハイボール イメージ



バー〈オーク〉

ウイスキーの個性に素材を合わせた、オークスタイルのハイボール。5種の中からお好みの味わいに出会えます。夏の暑さを忘れさせる、清涼感に溢れた一杯です。

シーバスリーガル 18年 チルドハイボール 1,800円  
キンキンに冷やしたシーバスリーガルのハイボール

アードベッグ スモーキーソルトハイボール 1,900円  
スモーキーフレーバーに燻製塩を合わせて

プラントンゴールド ミントハイボール 2,200円  
プラントンのココにミントの清涼感をプラス

グレンモーレンジ 18年 オレンジハイボール 2,400円  
華やかな香りと長い余韻が特徴のウイスキーに  
オレンジのアクセント。柑橘の清涼感が広がる

タリスカー18年 ブラックペッパーハイボール 2,400円  
スパイシーなモルトと黒胡椒で、より一層個性的に

期間: 8月1日(水)~9月30日(日)

時間: 17:00~23:30 L.O.

お問い合わせ:03-5220-1261(オーク直通)

### 「Tasting Journey」

バー〈オーク〉



Tasting Journey イメージ

「Whisky Journey - スモーキーウイスキー」の開催期間中も、5種の中から選べる Tasting Journey をご提供します。

ウイスキーの奥深さに触れただけのよう、お得に飲み比べできる Tasting Journey。8月から2ヶ月間は“夏だからこそ飲むウイスキー”をテーマに、海の香りを感じさせるウイスキーをラインナップ。5種の中から気になる銘柄を自由に選べます。作られた風土によって生まれる個性、潮風や海藻、南国のトロピカルフルーツを思わせる香り、そしてその変化など、ウイスキーの〈旅〉を満喫できます。

タリスカー18年

〈潮風〉を感じるかのような、塩辛さとスパイシーな風味

ポートシャーロット 10年

アイラ島特有の〈海藻〉を彷彿とさせる、個性的で複雑な味わい

スキヤパ スキレン

ラベルにも描かれた、美しい海の景色)のような軽やかさ

グレンモーレンジ 18年

バニラの華やかなアロマと柑橘フレーバーで

イメージは〈南国のヴァカンス〉

テンブルトン ライ

〈熱帯の花々〉の中にあるような、甘くトロピカルな香り

期間: 8月1日(水)~9月30日(日)

時間: 17:00~23:30 L.O.

価格: 2種テイastingセット 3,500円

3種テイastingセット 4,800円

(各20ml/税込サ別)

お問い合わせ:03-5220-1261(オーク直通)