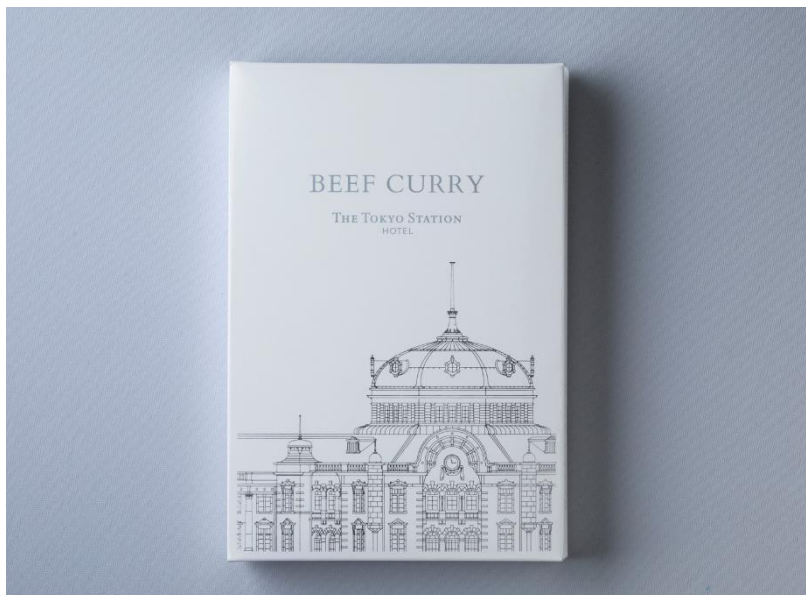


東京ステーションホテルの味をご家庭で
『黒毛和牛欧風カレー』
『黒毛和牛ビーフシチュー』

黒毛和牛欧風カレーを2018年7月23日(月)から販売



「黒毛和牛欧風カレー」のパッケージ

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、ホテルの味を多くの方にお楽しみいただけるよう、レトルトの「黒毛和牛欧風カレー」と「黒毛和牛ビーフシチュー」(いずれも2,138円/税込)を作りました。「黒毛和牛欧風カレー」は2018年7月23日(月)から、「黒毛和牛ビーフシチュー」は今年秋頃からホテル内で販売いたします。

当ホテルが再び扉を開いてから2018年10月に6周年を迎えるにあたり、“東京ステーションホテルの味をホテル内だけでなくご家庭でも楽しんでいただきたい”,という総料理長 石原雅弘の想いから、上質な黒毛和牛をふんだんに使い、食材、香辛料、調理法、パッケージまでこだわり抜いたビーフカレーとビーフシチューを作りました。ホテルならではの贅沢な味わいと東京駅丸の内駅舎を線で描いたエレガントな印象のパッケージは、贈り物としても最適です。

「黒毛和牛欧風カレー」220g 2,138円(税込)

玉葱や人参、セロリなどの香味野菜やフルーツチャツネ、スパイスなどを使ったソースと、黒毛和牛をじっくり煮込んだホテルオリジナルカレー。程よくスパイシーでまろやかなコクの味わいは、幅広い年齢層の方に好まれます。

「黒毛和牛ビーフシチュー」220g 2,138円(税込)

東京ステーションホテルの名物料理・ビーフシチュー。人気を博している味わいをご自宅でも手軽にお楽しみいただけるよう、開発に長い期間をかけて生み出しました。野菜と赤ワインをたっぷりと用いた本格的なデミグラスソースで上質な黒毛和牛を煮込んだ、ビーフ本来の旨みが際立つ逸品です。



「黒毛和牛欧風カレー」のイメージ

販売開始日: 2018年7月23日(月) ※黒毛和牛ビーフシチューは今秋販売開始予定

販売場所: ホテル内の直営3店舗(営業時間中)

レストラン〈ブラン ルージュ〉、バー&カフェ〈カメラ〉、〈ロビーラウンジ〉

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