

東京ステーションホテル  
チーズマニア、パテ アン クルート、  
シャインマスカットスイーツなど。  
秋の味覚との出会いを楽しむ  
「秋の限定メニュー」登場



〈アトリウム〉のシーズナルディナー



バー&カフェ〈カメリア〉のチーズマニア

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9月から11月までの期間、秋の味覚を味わう限定メニューをご用意いたします。美味しい食材が揃う“実りの秋”をホテルで存分にお楽しみいただけます。

### ランチ&ディナーコース 「ムニョ オートンヌ」

レストラン〈ブラン ルージュ〉



「ムニョ オートンヌ」イメージ



秋野菜や松茸、フォワグラやきのこなど、秋の素材を活かした季節限定コース。期間中に一度メニューをガラリと変えるので、再来いただいても新しい味に出会えます。初回は蒸した毛蟹と秋野菜を濃厚ソースに絡めていただく一皿や、鯛(こち)と鮑を薄切りにしてキャビアを添えた、さっぱりとした味わいのお料理などをご提供します。後半の10月10日からは、秋本番を感じさせるコース。東京しゃもとフランス産きのこのパイ包み焼や、脂がのった真鯛のポワレと大ぶりの蛤をあおさ海苔風味でいただくお料理などをご用意いたします。

期間: 9月1日(土)~11月20日(火)

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

価格: 16,800円(税込サ別)

お問い合わせ: 03-5220-0014(ブラン ルージュ直通)

<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

## 秋の限定メニュー Lunch & Dinner

### ランチ&ディナーコース 「ムニユ イヴェール」

レストラン〈ブラン ルージュ〉



とらふぐ白子のムニエル トリュフ香る黄芯白菜と共に

秋から冬にかけて旬を迎えるジビエ。くせがなく旨みが凝縮した丹波産仔猪のロース肉をソテシ、古くから伝わる調味料“あけがらし”と秋田の郷土食“いぶりがっこ”のコンディメントでいただくという、素材の意外な相性を楽しむ一皿をお召し上がりいただけます。前菜は濃厚なとらふぐの白子をムニエルにしたお料理。甘みの強い黄芯白菜が白子の旨みを引き立てます。

期間: 11月21日(水)～12月20日(木)

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

価格: 16,800円(税込サ別)

お問い合わせ:03-5220-0014(ブラン ルージュ直通)

### 【6日間限定!】季節限定のスペシャルティ 「パテ アン クルト」

レストラン〈ブラン ルージュ〉



「パテ アン クルト」イメージ

5日間かけて作り上げる、パテ アン クルト。年に1度のスペシャルティを100皿限定でご用意いたします。ジビエやフォワグラ、黒トリュフなど、滋味深い秋の食材をたっぷり用い、パイ生地に包んでじっくりと焼き上げます。素材どうしの旨みのハーモニーを味わえる一品です。

期間: 10月3日(水)～10月8日(月・祝)

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

価格: 4,800円(税込サ別)

\* ハーフポーション 2,800円もご用意

\* 単品としてだけでなく、コースの前菜に変更も可

お問い合わせ:03-5220-0014(ブラン ルージュ直通)

### 日本各地の食材を厳選 「アトリウムシーズナルディナー」

ゲストラウンジ〈アトリウム〉



9月のアトリウムシーズナルディナー イメージ

週末限定のスペシャルディナー。北は北海道、南は九州まで、日本各地の厳選食材で組み合わせたコースを9月だけご提供します。様々な種類の前菜をご用意するデリスオードヴルには、幻といわれる希少な土佐あかうし、もさ海老、江戸野菜の干寿葱、高級食材のフカヒレや鮑など、日本の食材の豊かさを体験できます。メインディッシュは黒毛和牛、黒豚、羊の3種の味わいを一度に楽しめる贅沢なお料理。スタッフによるホテルツアーのオプションもございます。

期間: 9月1日(土)～9月30日(日)の金・土曜限定

\* 除外日あり

価格: 12,000円(税込)

お問い合わせ:03-5220-0514(アトリウム直通) \* 要予約

## 秋の限定メニュー Lunch & Dinner

### 年間プロモーション「チーズマニア 第4弾&第5弾」

バー&カフェ〈カメリア〉



チーズマニア第4弾 イメージ



チーズマニア第4弾  
バスク風トマト煮込とチーズの  
ブランチャー イメージ



チーズマニア第5弾  
丸ごとカマンベール オ フール  
イメージ

総料理長厳選のチーズをお料理に組み合わせてお届けする、年間プロモーションの“チーズマニア”。

9月からの第4弾はこだわりチーズが主役。花びらのように薄く削って濃厚な味を楽しむチーズ“テット・ド・モワヌ”。添えた青イチジクのコンポートの甘さと好相性です。フォンデュ用に配合された“モワティエ・モワティエ”のチーズフォンデュは、季節野菜を美味しく食べるのにぴったり。バスク風トマト煮込はシェフセレクトのチーズとともに熱々でいただきます。

第5弾はフォンデュ感覚で食べる“丸ごとカマンベール オ フール”や、モッツアレラのバジル風味フリット、希少な土佐あかうしのビール煮込み コンテチーズ焼、とチーズ好きにはたまらない3種です。

期間: 第4弾 9月16日(日)~10月31日(水)

第5弾 11月1日(木)~12月31日(月)

時間: 11:30~23:30 L.O.

価格: 1,680円~(いずれも税込サ別)

お問い合わせ:03-5220-1951(カメリア直通)

### 秋はきのこ! 「8種のきのこを使ったドリア&パスタ」

〈ロビーラウンジ〉



8種の茸と黒毛和牛ミートソースドリア イメージ

8種のきのこをたっぷり使った秋の味覚満載のランチメニューをお届けします。ひとつは、濃厚な黒毛和牛ミートソースに香り高いきのこを合わせた熱々ドリア。もうひとつはもちもち食感のリングイネに、ひらたけや花びら茸、無塩せきベーコンを使って和風テイストに仕上げたパスタ。優雅な空間で季節の味をご堪能いただけます。

期間: 10月1日(月)~11月30日(金)

時間: 11:00~L.O.

価格: ドリア 2,880円、パスタ 2,780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)

## 秋の限定スイーツ Sweets

### 「シャインマスカットスイーツ」

〈ロビーラウンジ〉



シャインマスカットスイーツ イメージ

芳醇な香りと味わいで多くの人を魅了するシャインマスカットは、秋の訪れを楽しむのにぴったりの限定スイーツです。はじめは、シャインマスカットとバニラを加えたカスタードクリームが絶妙なバランスのタルトをご用意。9月中旬からは、ミントフレーバーシロップを忍ばせたスポンジにシャインマスカットをふんだんに使った贅沢ショートケーキを。オリジナルフレーバーティーとの組み合わせがおすすめ。

期間: タルト 9/4~9/19、ショートケーキ 9/20~10/14

時間: 11:00~L.O.

価格: いずれも2,680円(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)

## 秋の限定スイーツ Sweets

### 【期間限定】「ル レクチェのフレンチトースト」

〈ロビーラウンジ〉



ル レクチェのフレンチトースト イメージ

ロビーラウンジのシグネチャースイーツ、フレンチトーストのプレミアムバージョンが今秋も登場します。口にした瞬間、上品な香りと甘みが広がる“幻の洋梨”ル レクチェ。プリオッシュ生地のふわとろフレンチトーストと洋梨のオリジナルコンディメントを合わせると、その芳醇な味がさらに引き立ちます。

期間: 11月下旬 \*食材の入荷状況によります

時間: 11:00~L.O.

価格: 3,180円(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)

## 秋の限定ドリンク Whisky & Cocktails

### 「クラフトビールテイastingセット」

バー&カフェ〈カメリア〉



テイastingセットとオードヴル イメージ

個性溢れるフレーバーのクラフトビール。数ある種類からバーテンダーがセクションした3種を、お得に飲めるテイastingセットをご用意しました。

おつまみにはテイastingビールと相性抜群の前菜盛合せがおすすめです。シーフードマリネには常陸野ネストホワイトエールを、グリルソーセージにはよなよなエール、バーベキュー味のスモーキーあか牛にはブルックリンラガーを。秋の夜長を満喫する組み合わせです。

\*ビールの銘柄は時期によって変更する場合がございます。

期間: 通年

時間: 17:00~23:30 L.O.

価格: テイastingセット 1,800円

おすすめのオードヴル 1,880円

(いずれも税込サ別)

お問い合わせ:03-5220-1951(カメリア直通)

### 「アイラウイスキープロモーション」

バー〈オーク〉



ウイスキー好きの方には聖地ともいえる“アイラ島”のシングルモルトを、オークバーテンダーが5種セクションしました。その風土によって生まれる、潮風と海の香りが織り成す強い個性をじっくりとご堪能いただけます。

お好みの銘柄との出会いを探すには、5種から選んで飲み比べできる Tasting Journey を。

期間: 10月1日(月)~11月30日(金)

時間: 17:00~23:30 L.O.

価格: 1ショット(20ml) 1,800円~(税込サ別)

お問い合わせ:03-5220-1261(オーク直通)