

東京ステーションホテル

Share the Joy of Christmas 2019
フェスティブシーズンを華やかに、贅沢に過ごす
「クリスマス限定メニュー」登場
2019年12月21日(土)～12月25日(水)



東京駅丸の内駅舎に位置する東京ステーションホテル

東京駅丸の内駅舎内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「Share the Joy of Christmas 2019 - 共に喜びを分かち合うひとときを」と題して、ライブ&ディナーやドリンク付きプランなどシチュエーションに合わせて選べるクリスマスディナーを各レストラン・バーでご用意いたします。そのほか毎年恒例のクリスマスチャリティオーナメントや、“香り”がテーマのクリスマス限定宿泊プラン「香りの記憶」も販売いたします。



ロビーのクリスマス装飾イメージ

シチュエーションに合わせて選べるクリスマスディナー

レストラン〈プラン ルージュ〉: おふたりやご家族向けに、贅を尽した食材で創りあげるクリスマスディナー

ゲストラウンジ〈アトリウム〉: 屋根裏空間がライブハウスに。クリスマス気分満点のライブ&ディナー

バー&カフェ〈カメラリア〉: お仲間同士で賑やかに。ドリンク付きのオールインワンディナー

〈ロビーラウンジ〉: 女性同士でお得に楽しむ。スイーツも付いたお手頃なクリスマスディナー

またロビーラウンジで人気のフレンチトーストのチョコレートバージョンのほか、ウィンターシーズンにおすすめのメニューもご用意いたします。

東京ステーションホテルで華やかで温かみにあふれるフェスティブシーズンをお過ごしいただけます。

クリスマスディナー2019

[おふたりやご家族とクリスマスディナー] 贅を尽くしたクリスマスコース

レストラン〈ブラン ルージュ〉



「ムニユ ノエル」イメージ

今年の〈ブラン ルージュ〉は総料理長石原雅弘が趣向を凝らし、2つのクリスマスディナーをご用意いたします。ひとつはとらふぐの白子&黒トリュフの一皿やフランス・プレス産の七面鳥ロティ、A5 ランクの仙台牛を濃厚な赤ワインソースでいただくメインディッシュなど、クリスマスならではの贅沢ディナーを堪能する「ムニユ ノエル」。もうひとつは、たらば蟹と冬野菜のお料理、天然九絵のグリエ、メインディッシュには希少な神戸ビーフのステーキ、と日本の旬の美味しさを味わい尽くす「ムニユ ノエル エムヴァン」。お好みで選べるクリスマスメニューです。クリスマスランチコースも今年は2種をご用意いたします。

期間: 12月21日(土)~12月25日(水)

時間: 17:30~21:00 L.O.

価格: 2コース それぞれ 25,000円(税込サ別)

お問い合わせ:03-5220-0014(ブラン ルージュ直通)*要予約

*2つのクリスマスランチコース(各 13,000円)もご用意

[クリスマス気分満点] クリスマスペントハウスライブ&ディナー 2019

ゲストラウンジ〈アトリウム〉



クリスマスディナーコースのイメージ

フェスティブシーズンの夜は、東京駅舎の屋根裏空間がクリスマスライブスペースに大変身します。12月21日から4日間、この特別エリアでエンターテイナーによるライブパフォーマンスをクリスマスディナーとともに楽しみいただけます。お料理はグラスシャンパーニュと相性のよいキャビア&ポテのプチパンケーキ、オレンジが軽やかに香るフォワグラのソテ、メインディッシュには“和牛トップレベルの肉質”と評される上州牛のローストビーフ、といった贅沢なディナーコースです。

期間: 12月21日(土)~12月24日(火)

時間: 21・22日 17:30開場、23・24日 18:30開場

価格: 2名で39,000円(税込サ別)

*乾杯用のグラスシャンパーニュ1杯つき

お問い合わせ:03-5220-0514(アトリウム直通)*要予約

12月21日(土)・22日(日)
Saasha with Little Sweet Child

クリスマスナンバーを大人向けにアレンジしアコースティックならではの暖かさで、jazzyなライブをお届けします。



Saasha



Little Sweet Child

12月23日(月)・24日(火)
Dyna Miki

日本人離れしたディープ・ヴォイスでジャンルを超えて活躍。迫力のあるパフォーマンスでクリスマスを最高潮に盛り上げます。



Dyna Miki

クリスマスディナー2019

【お仲間同士で賑やかに】クリスマス プレジャー オブ マルノウチ 2019

バー&カフェ〈カメラア〉



「クリスマス プレジャー オブ マルノウチ 2019」イメージ

お料理にドリンクがついて気軽に楽しめる“オールインワンプラン”のクリスマスバージョン。お料理はフォウグラや鶏肉などをモザイク状に組み合わせた特製テリーヌ、鮑と冬野菜のココットグラタン、脂がのったおもと浜産鮭のムニエル、少し甘めのソースを合わせた七面鳥のロースト。カジュアルスタイルでも本格的な味わいです。オリジナルのシャンパーニュカクテルを含むお好きなドリンク 2 杯を選べます。カップルの方だけでなく、お仲間同士でのご利用にもおすすめです。

期間: 12月21日(土)~12月25日(水)

時間: 17:00~21:00 L.O.

*12月21日・22日は17:00~/20:00~の2部制

価格: 10,500円(税込サ別) *選べるドリンク2杯つき

お問い合わせ:03-5220-1951(カメラア直通) *要予約

【女性同士でお得に楽しむ】 グルマンディーズ 2019

〈ロビーラウンジ〉



「グルマンディーズ 2019」イメージ

ハーブの美しい音色に包まれながら味わう、厳選食材で構成した“リーズナブル・クリスマスディナー”。七面鳥の自家製スモーク、生ハム、サラダを盛り合わせた前菜、ごぼうとマッシュルームで濃厚な口当たりの熱々スープ、ブランド和牛の上州牛をステーキと煮込みの2種で味わうメインディッシュ。デザートやコーヒーもついて、当ホテルで最もお得なクリスマスディナーコースです。

期間: 12月21日(土)~12月25日(水)

時間: 18:00~20:00 L.O.

価格: 6,880円(税込サ別)

お問い合わせ:03-5220-1260(ロビーラウンジ直通) *予約可

クリスマスにおすすめの冬スイーツ

ショコラフレンチトースト

〈ロビーラウンジ〉



「ショコラフレンチトースト」イメージ

ロビーラウンジで人気のオリジナルフレンチトーストを、ウィンターシーズンは特別にチョコレート風味でお届けします。トッピングのフルーツがル・レクチェ、赤い果肉のりんご〈なかののきらめき〉など時期によって変わります。チョコレートソースと甘酸っぱい青りんごのプラムリーソースを添えて、お好みに合わせてお召し上がりいただけます。

期間限定の“季節の味”です。

期間: 12月中旬頃~2020年2月15日(土)予定

時間: 11:00~L.O.

価格: ル・レクチェのフレンチトースト 3,280円(税込サ別)

りんごのフレンチトースト 2,880円(税込サ別)

*いずれもコーヒーまたは紅茶付

お問い合わせ:03-5220-1260(ロビーラウンジ直通)

香りに包まれるロマンティックなステイ クリスマス宿泊プラン「香りの記憶」



オリジナルバスアメニティ「Est. 1915」イメージ



クリスマスチャリティオーナメント イメージ

フランスの香水ブランド(イストワール・ドゥ・パルファン)とコラボレーションして創ったオリジナルのバスアメニティを、10月からスイートルーム以外の全客室に設置しています。これを記念して、同ブランド人気の香水「1969」のミニボトルをご人数分プレゼントする特別宿泊プランを、クリスマス限定で販売します。フェスティブシーズンにお部屋で(香り)に包まれるひとときをお過ごしいただけます。売り切れ必至のチャリティオーナメント、 HALF ボトル シャンパーニュ、朝食付き。

販売開始: 11月2日(土)～

販売期間: 12月1日(日)～12月25日(水)

価格: 78,102円～(消費税・サービス料・宿泊税込)

お問い合わせ: 03-5220-1112(宿泊予約直通)

他にもおすすめ。ウィンターメニュー



イメージ

クリームソースで食べるフレンチトースト (ロビーラウンジ)

トリュフの芳醇な香りをまとうせてしっとり焼きあげたフレンチトーストに、木の子やベーコンたっぷりの濃厚クリームソースを合わせました。サラダも添えてほどよいボリュームの“おかず系”フレンチトーストです。ランチやディナータイムのお食事メニューとして、冬限定でお届けします。

期間: 11月21日(木)～2020年2月15日(土)

価格: 2,780円(税込サ別)

*スープ、紅茶 or コーヒー付



イメージ

ハーブ&スパイス第4弾

バー&カフェ(カメリア)

スタンダードなお料理に(日本)のハーブ&スパイスを合わせ、ひと味違った一品でご用意いたします。大葉入りわさびのコンディメントで脂ののった旬のブリをさっぱりといただく一皿や、山椒を利かせたフォワグラのソテと土佐はちきん地鶏の照焼、高知県産のうなぎを本わさびでシンプルに味わうお料理の3品。日本の素材を使ったカクテルと抜群の相性です。

期間: 12月1日(日)～2020年2月29日(土)

価格: ブリの炙りカルパッチョ 2,500円

フォワグラのソテと地鶏の照焼 3,500円

高知県産うなぎの白焼 4,500円

*いずれも税込サ別