News Letter
報道関係各位

THE TOKYO STATION HOTEL

2025 年 5 月 22 日
日本ホテル株式会社
東京ステーションホテル

【東京ステーションホテルは 110 周年を迎えます！】
朝のひとときをもっと自由に、もっと豊かに。
東京ステーションホテル こだわりの朝食

今年、開業 110 周年を迎え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、ご滞在中の朝をより心地よくお過ごしいただけるよう、この春、趣向を凝らしたさまざまなスタイルの朝食メニューに一新しました。静かに自分のペースで朝を迎えたい方には、ワンプレートで美しく仕立てた朝食を提供するロビーラウンジを。ゆったりとした時間をお部屋で楽しみたい方には、ルームサービスをご利用いただけます。そして、100 種類を超えるアイテムのバリエーション豊かなブッフェを思う存分楽しみたい方には、開放感あふれるアトリウムでの朝食がおすすめです。その日の気分やご滞在の目的、ご一緒される方に合わせて、お好みのスタイルをお選びいただけます。なお、ロビーラウンジはご宿泊以外のお客様もご利用いただけますので、ビジネスの朝食やご友人とのお集まりにもぜひご活用ください。新しく生まれ変わった朝食体験で、心ほどける一日の始まりをお迎えください。

>こだわりの朝食まとめページはこちら

ルームサービス

気持ちよく目覚めた朝、客室でゆったりと過ごしたい方には、ルームサービスがおすすめです。軽めに済ませたいときには、フルーツたっぷりのコンチネンタルブレックファストを。しっかり食べたい方には、お好みの調理法で仕上げる卵料理を含むアメリカンブレックファストや、黒毛和牛をメインに据えたパワーブレックファストもご用意しております。和食派の方には、どれから手をつけるか迷うほど華やかな松花堂弁当をご提供。一日の始まりにふさわしい、心も体も満たされる朝食です。

丸の内の街が活気を帯びていく様子を眺めながら、美しいドームのレリーフを独り占めしながら、あるいは、お気に入りの本を読みながら、贅沢な朝のひとときをお楽しみください。

時間：6:15～11:00
料金&メニュー：

コンチネンタルブレックファスト 4,400 円

・パン 3 種 ジャム・バター付き
・サラダ 和風またはぶどう酢ドレッシング
・フルーツ
・ヨーグルト
・ジュース
・ミルク
・コーヒーまたは紅茶

コンチネンタルブレックファスト イメージ

アメリカンブレックファスト 5,800 円

・パン 3 種 ジャム・バター付き
・サラダ 和風またはぶどう酢ドレッシング
・スモークサーモン レモン ケッパー添え
・卵料理（オムレツまたは目玉焼きまたはスクランブルエッグ）
ソーセージ ベーコン 温野菜添え
・フルーツ
・ヨーグルト
・ジュース
・ミルク
・コーヒーまたは紅茶

アメリカンブレックファスト イメージ

パワーブレックファスト 9,700 円

・パン 3 種 ジャム・バター付きまたはライス
・サラダ 和風またはぶどう酢ドレッシング
・スモークサーモン レモン ケッパー添え
・黒毛和牛ヒレステーキ 80g わさび入りソースジャポネーズ
温野菜添え
・フルーツ
・ヨーグルト
・ジュース
・ミルク
・コーヒーまたは紅茶

パワーブレックファスト イメージ

和食＜松花堂弁当＞ 6,000 円

・鮭の塩麹焼
・黒毛和牛すき焼
・和風サラダ 和風ドレッシング
・だし巻き卵 本ずわい蟹あんかけ
・明太子 昆布巻 小松菜白和え 佃煮 唐芋煮 紀州南高梅
・香の物
・ご飯 味噌汁
・フルーツ
・ジュース
・ミルク
・コーヒーまたは紅茶

松花堂弁当 イメージ

※宿泊ゲストのみご利用いただけます。
※画像はイメージです。
※表示料金は消費税・サービス料込です。
※食材の仕入れ状況により一部メニューが変更となる場合がございます。

アトリウム

かつて屋根裏部屋だったアトリウム。再開業時の全面改装により誕生しました。現在は、最大約 9 メートルの天井高と、一面を覆う天窓から差し込む柔らかな陽光が、穏やかで心落ち着く空間を演出しています。100 種類以上のアイテムが並ぶブッフェでは、季節ごとの旬の食材をふんだんに使用し、全国各地から取り寄せたシェフこだわりの食材とともに、洋食・和食・中華など、多彩なバリエーションをご堪能いただけます。中でも、江戸時代から受け継がれてきた伝統的な「江戸料理」は、和食の魅力をあらためて感じていただけます。また、卵料理、ベーカリー、和食、スイーツの各セクションにはライブキッチンを設けており、作りたての美味しさをお届けしています。

宿泊しないと味わえない朝食ブッフェ。"本当に美味しい朝食をお届けしたい"というシェフの想いが詰まった朝食です。

時間：6:30～11:00（L.O.10:30）
料金：6,200 円 | 7～12 歳までのお子さま 3,100 円 | 6 歳までのお子さま 無料

※宿泊ゲストのみご利用いただけます。
※ご予約は承っておりません。
※朝食付き宿泊プラン：公式サイト | 03-5220-1112（宿泊予約）| アトリウムのホームページ：公式サイト
※画像はイメージです。
※表示料金は消費税・サービス料込です。
※食材の仕入れ状況により一部メニューが変更となる場合がございます。

ブッフェ イメージ

ロビーラウンジ

ホテル 1F に位置するロビーラウンジは、一日のスタートに最適なロケーション。アクセスも良く、お待ち合わせにも便利です。コンチネンタルスタイルのムニュ ナチュールは、サラダを囲むように盛り付けられたオードヴルを彩り豊かに、ヘルシーにお楽しみいただけ、忙しい朝にもぴったりの一皿です。さらに、朝のひとときをより充実させたい方には、ムニュ ボナペティもおすすめです。選べるメインには、2 種（ローストビーフ&スモークサーモン）のクロワッサンサンドウィッチまたはフルーツたっぷりのフレンチトーストをご用意。ヴィーガンのライフスタイルを取り入れている方向けのムニュ サンテでは、体に優しい食材だけを使用した、バランスの取れたメニューをご提供しています。

ネルドリップで丁寧に淹れたコーヒーや、厳選された茶葉を使った紅茶を味わいながら、今日という一日をどう過ごすか、ゆっくりと考える、ゆとりに満ちた時間をお過ごしください。

時間：8:00～10:00（L.O.）
料金&メニュー：

ムニュ ナチュール 4,700 円
・ヨーグルト
・フルーツ取り合わせ
・東京牛乳
・オーガニックオレンジジュース
・本日のスープ
・オードヴル取り合わせ
・パン 3 種類
・プチスイーツ
・コーヒーまたは紅茶

ムニュ ナチュール イメージ

ムニュ ボナペティ 5,000 円
・オーガニックオレンジジュース
・本日のスープ
・サラダ
・2 種のクロワッサンサンドウィッチ(ローストビーフ スモークサーモン) または
フレンチトースト
・コーヒーまたは紅茶

ムニュ ボナペティ イメージ

ムニュ サンテ（ヴィーガン対応）5,000 円

・オーガニックオレンジジュース
・サラダ オーガニックオリーブオイル オーガニックバルサミコ酢
・ヴィーガンミネストローネ
・バゲット ヴィーガンチーズロースト
・おとうふドーナツ
・ヴィーガンアイスとクッキー
・コーヒーまたは紅茶

ムニュ サンテ イメージ

※ご予約・お問い合わせ：公式サイト | 公式予約サイト | 03-5220-1260（ロビーラウンジ直通10:00～18:00）
※画像はイメージです。
※表示料金は消費税・サービス料込です。
※食材の仕入れ状況により一部メニューが変更となる場合がございます。

東京ステーションホテル The Tokyo Station Hotel

東京ステーションホテルは 1915 年に東京駅丸の内駅舎の中に開業、壮麗な建築と当時最先端の設備で、国内外の多くの賓客をお迎えしてまいりました。2003 年に国指定重要文化財となった駅舎の保存・復原事業に伴い 2006 年から一時休館、全施設を改装し、2012 年にはヨーロピアンクラシックを基調とした 150 の客室、10 のレストラン＆バー、フィットネス＆スパ、宴会場など、実用性を備えた都市型ホテルとして生まれ変わりました。百余年の歴史を受け継ぎながら「Classic Luxury 時代を超えて愛される、上質なひととき」をコンセプトに、お客さまの心に寄り添い“共感するおもてなし”で、ここにしかないホテルの過ごし方を提供しています。「重要文化財の中に宿泊できるホテル」であり、東京で現存するホテルとして 2 番目に歴史のある東京ステーションホテルは、東京駅に隣接しており、首都圏はもちろん国内各地への移動にも便利で、他に類を見ない理想的なロケーションを誇ります。

東京ステーションホテル公式 Web サイト：https://www.tokyostationhotel.jp/
東京ステーションホテル公式 Facebook：https://www.facebook.com/tokyostationhotel/
東京ステーションホテル公式 Instagram：https://www.instagram.com/tokyostationhotel/