

【ブラン ルージュの新コンセプト】オーセンティックフレンチに和のエッセンスが光る ヌーベルキュイジーヌ ジャポネフレンチ デギュスタシオン

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：東京都千代田区丸の内 1-9-1）内、メインダイニングのレストラン ブラン ルージュでは 4 月よりメニューコンセプトを一新します。日本全国から厳選し取り寄せた、海と陸の食材がひと皿のなかで饗宴する極上の逸品。13 皿もの目くるめく美食体験をお届けします。



ヌーベルキュイジーヌ ジャポネフレンチ デギュスタシオン イメージ

レストラン ブラン ルージュは 2012 年の再開業以来、和のエスプリを取り入れたモダンフレンチを提供してきました。ブラン=白、ルージュ=紅とその名が示すように、誕生日や記念日、お祝いなど、人生の晴れやかな機会に数多くご利用いただいております。

東京ステーションホテル 総料理長の石原 雅弘はフレンチの世界に飛び込んで 36 年。再開業より、館内の直営レストランすべての料理を監修しています。この度、ブラン ルージュのコンセプトチェンジにともない、フランス料理の神髄をそのままに、想いを込めた一皿を新たな境地へ進化させます。

4 月からの新しいコンセプトは「ヌーベルキュイジーヌ ジャポネフレンチ デギュスタシオン」。食材の最良を見極め、シンプルにそのものの味を引き立て、かつ独創的な組み合わせを目指すスタイル。自ら日本全国へ足を運び、厳選した季節や地域ならではの食材を、オーセンティックなフレンチの技法で調理します。コースには 20 品以上もの食材をもちい、四季折々の様々な味わいを、会席料理のように少しずつたくさんの品数でご用意いたします。作品ともいえる美しいプレゼンテーションとともに、驚きと感動の体験へ誘います。



天然真鯛【神奈川県 三崎】フォワグラ【フランス】

春の訪れを五感でお楽しみいただける今回の Menu de Printemps（春のメニュー）は、13 皿のコース。はじまりの一品からメインディッシュまでの 8 品は、海の幸と陸の幸を融合させた新感覚のお料理です。3 皿目のお料理は、フォワグラを 3 日間西京味噌と柚子にマリネし、低温調理をして急速冷却したものをシャーベット状に削り、花びらのように散りばめた見た目も華やかな逸品。



伊勢海老【高知または千葉】雲丹【北海道】上州和牛【群馬】

塩漬けの桜で風味付けした真鯛とあわせて食すと、繊細で複雑な香りのマリナーズジュが口のなかに広がります。7 皿目は伊勢海老を殻付きのまま香ばしくポワレに、上州和牛は薄切りにしたモモ肉を軽く煮込み、フレンチすき焼き風に。海老と和牛の旨味をつなぐ役割の、上質な雲丹を添えました。伊勢海老の頭の出汁と野菜でとろみをつけたアメリカーナソースをたっぷり絡めてお召上がりください。メインディッシュはいわて牛ロースのほか、王道の神戸ビーフや食通から好評を博す仔鳩など、お好みに応じて6種類からアップグレードをさせていただきます。

ヌーベルキュイジーヌ ジャポネフレンチ デギュスタシオン

期間：2024年4月1日（月）～2024年5月31日（金）

時間：11:30～15:00（L.O.14:00）| 17:30～21:00（L.O.20:00）

場所：レストラン ブラン ルージュ

価格：お一人様 20,000 円

メニュー：

- ・シェフからはじまりの一品
- ・キャビアオシエトラ【フランスアキテーヌ】川俣シャモ【福島 伊達】
- ・天然真鯛【神奈川 三崎】フォワグラ【フランス】
- ・桜鱒【北海道または青森または宮崎】六白黒豚【鹿児島】
- ・地蛤【千葉 九十九里】水郷赤鶏【千葉 佐原】
- ・本日の一品【宮城 気仙沼】オーガニック卵【山梨】オーガニック野菜【長野】
- ・伊勢海老【高知または千葉】雲丹【北海道】上州和牛【群馬】
- ・滋養スープ（干し貝柱 どんこ 伊勢海老 六白黒豚 水郷赤鶏 オーガニック野菜）

・いわて牛ロース

または下記オプションよりお選びください。

- 無添加宮崎牛ロース +15,000 円
- 神戸ビーフロース +12,000 円
- 仙台牛フィレ【栗原】 +8,000 円
- 赤鮑【千葉 南房総館山】 +6,000 円
- 仔鳩【フランス プレス】 +4,000 円
- ワインラム 仔羊鞍下肉【北海道 赤平】 +2,000 円

・フロマージュ【フランス】

- ・アヴァンデセール 苺【栃木】ヨーグルト【千葉 成田ゆめ牧場】
- ・デザート 抹茶【京都 宇治】バニラ【マダガスカルまたはタヒチ】ショコラ【フランス】
- ・カフェ 紅茶
- ・小菓子

※ご予約・お問い合わせ：[公式サイト](#) | [公式予約サイト](#) | 03-5220-0014（直通 11:00～20:00）

※画像はイメージです。

※表示料金は消費税・サービス料込の価格です。

※食材の入荷等の理由により予告なく内容が変更されることがございます。



総料理長 石原 雅弘

幼少期、国内の様々な食材に触れ幼い頃から料理人を志す。ホテルエドモントに入社し、日本を代表するグランシェフ・中村勝宏に師事。同ホテルフレンチレストランの料理長に就任後、2007年に渡仏、ミシュランレストランにて修業を積む。2008年「北海道洞爺湖サミット」晩餐会に、中村勝宏の指揮のもと料理スタッフとして参加。また、ホテルメトロポリタン エドモントのフレンチレストランの料理長を経て 2011年から現在まで東京ステーションホテルの総料理長として、全直営店の料理コンセプトからメニューまで考案する。

「本物をお届けする、そのために食材を日本中から探し求め味を追求する」これは 2012 年の再開業以来、総料理長 石原の変わらない信念。地域ならではの食品や食材を提供する生産者の皆様を大切に、そしてお料理を提供するお客様に「自然と笑顔がこぼれる」体験をお届けするため、一皿一皿に想いを込めています。

ブラン ルージュ Blanc Rouge

2012 年の東京ステーションホテルのリニューアルオープン時に誕生したメインダイニング。総料理長 石原 雅弘が織りなすお料理は、フランス料理の技法で伝統を守りつつ、日本の食材や食品を積極的に取り入れ、モダンなアレンジを加えています。四季を感じていただけるよう、メニューはおおよそ 2 ヶ月ごとに変更、更なる美食を求める方に賞味会も開催しております。半円形に大きな窓を配した空間は白を基調としたエレガントな設えで、一部の窓からは東京駅を行き交う列車を眺めることができます。個室は 3 室完備しており、記念日や接待など用途に応じてご利用いただけます。シェフソムリエがセレクトした、国産を含む各国のワインを約 1,200 本取り揃えております。



東京ステーションホテル The Tokyo Station Hotel

1915 年、東京駅の中に客室数 56 室、宴会場を備えたヨーロッパスタイルのホテルとして開業。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いたしました。ホテルが位置する東京駅丸の内駅舎の保存・復原事業に伴い 2006 年に休館。約 6 年半の時を経て全施設を改装し、2012 年に再開業。ヨーロッパ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、都市型ホテルとしての機能を備え、「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様の心に寄り添い「共感するおもてなし」を目指しております。東京で現存するホテルとしては 2 番目に歴史があり、国指定重要文化財の中に宿泊できるホテルです。また、発着列車本数日本一の東京駅に隣接し、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/>