

夏こそ食べたい！自家製ルーでスパイシーに 夏野菜とシーフードのカリー

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）は、ロビーラウンジにて、暑い夏こそ食したい、スパイシーでコクのあるシーフードカリーを7月1日（月）より提供いたします。スープとサラダが付いたセットもオススメです。



夏野菜とシーフードのカリー イメージ

食欲が落ちる夏、パワーをチャージしたいときに食べたくなる本格カリー。ロビーラウンジでは夏にぴったりのスパイスが効いたシーフードカリーをご用意いたしました。

海老、帆立貝、鮑など新鮮でおおぶりのシーフードを軽くバターでソテーし、十数種類の香辛料や野菜をじっくり煮込んだ、旨味たっぷりのホテル特製スパイシー欧風カリールーで軽く煮込みます。仕上げに生クリームを少しくわえ、スパイシーながらもコクのある深い味わいに。彩りの夏野菜は、ポイルやソテーなど種類によって火の通し方を変え、見た目の鮮やかさだけでなく、食感も楽しめます。スパイスカリーと相性の良い、ターメリックライスと一緒に召し上がりください。

夏野菜とシーフードのカリー ターメリックライス添え

期間：2024年7月1日（月）～9月30日（月）

価格：単品 3,600円 セット 4,100円（スープ、サラダ付き）

時間：11:00～L.O.

場所：東京ステーションホテル 1F ロビーラウンジ

※お問い合わせ： [公式サイト](#) | 03-5220-1260（直通 10:00～18:00）

※ご予約は承っておりません。

※表示料金は消費税・サービス料込の価格です。

※食材の仕入れ状況により一部メニューや提供期間が変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

※画像はイメージです。

ロビーラウンジ The Lobby Lounge

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。海外で評価の高いイギリスのリッチモンド・インターナショナル社が手掛けたインテリアデザインで、ヨーロッパ・クラシックにモダンなテイストが程よく溶け込み、エレガントかつ洗練された空間です。ヴェネチア最古のガラス・シャンデリアメーカーであるパロビエ&トーゾ社製のシャンデリアが3つ配され、優雅さを生み出しています。ブレックファストやオリジナルブレンドの香り豊かなコーヒー、フレーパティー、ホテルメイドのスイーツ、ランチ・ディナーをご提供。夕方からのお食事を兼ねたお茶会といわれる「ハイティー」は人気を博しています。東京駅丸の内駅舎の1階に位置することからアクセスがスムーズで、東京ステーションホテルのレストラン&バーの中で最も多くのお客様にご利用いただいております。



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、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/>