

東京ステーションホテル

Share the Joy of Christmas 2020
フェスティブシーズンを華やかに、贅沢に過ごす
「クリスマス限定コース」登場
2020年12月18日(金)～12月25日(金)



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 2020 - 共に喜びを分かちあうひとときを」のテーマのもと、4つの直営レストラン&バーにて大切な方と特別な時間を過ごすのにふさわしいクリスマスメニューを販売いたします。華やかなハイティースタイルや日本の美味しい食材で織りなす至福のお料理の数々、ジャズのライブ演奏とともに味わうディナーなどをご用意。また、毎年恒例のチャリティオーナメントがついたクリスマス宿泊プランも販売いたします。

【ハイティースタイルのクリスマスディナー】 ホワイトツリー
(ロビーラウンジ)



「ホワイトツリー」イメージ

ヨーロピアンクラシックのエレガントな空間にふさわしいクリスマスディナー。サーモンのマリネや鮎とエビのココットグラタンなど、ミニポーションの前菜7種をティースタンドにセットしてテーブルにお持ちいたします。様々な味わいのお前菜をご賞味いただいたあとは、じっくりと焼きあげたホテル特製のローストチキンがメインディッシュとして登場。シャンパーニュやクリスマス限定のスペシャルカクテルとともに、優雅なクリスマス時間をお過ごしいただけます。

期間: 12月23日(水)～12月25日(金)

時間: 17:30～ / 20:00～

価格: 1名様 7,800円(税込サ別)

* プラス1,500円でシャンパーニュ1杯かクリスマス限定のスペシャルカクテルをおつけします。

お問い合わせ: 03-5220-1260(ロビーラウンジ直通) * 要予約

クリスマスコース 2020

[3日間限定、とっておきの食材満載の特別コース] プレミアムクリスマスメニュー

レストラン〈ブラン ルージュ〉



ブラン ルージュ「プレミアムクリスマスメニュー」イメージ

世界三大珍味の〈フォワグラ・トリュフ・キャビア〉や神戸ビーフ、オマール海老などの最高峰の食材で織りなす、贅を尽くしたクリスマスコース。特にキャビアは、南アルプス最南端の静岡県春野町のフレッシュキャビア〈HAL CAVIAR〉を、このコースのためにホテルオリジナルの塩味と熟成度で仕上げてもらった特別限定品。キャビア本来のクリーミーな味わいを心ゆくまでご賞味いただけます。そのほかシェフ・スペシャリテの黒トリュフとフランス産鴨のフォワグラ、ブルターニュのハーフオマール海老 アメリケーヌソースと、メインディッシュには神戸ビーフロースのステーキを。一年に一度の大切な夜にふさわしいコースです。

期間: 12月23日(水)~12月25日(金)

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

価格: 全7品 2名様 78,000円(税込) *20名様限定

お問い合わせ: 03-5220-0014(ブラン ルージュ直通)*要予約

[旬の食材で彩るクリスマスコース] ムニユド ノエル

レストラン〈ブラン ルージュ〉



ブラン ルージュ「ムニユド ノエル」イメージ

真河豚、香箱蟹、伊勢海老など、日本の旬の食材の美味しさをフレンチの技法で最大限活かしたお料理の数々です。メインディッシュは、A5ランクの希少な仙台牛フィレをフォワグラとともにいただく豪華なロッシーニスタイル。香り豊かで濃厚なトリュフソースとともにご堪能いただけます。フェスティブシーズンにふさわしい珠玉のコースです。

期間: 12月18日(金)~12月25日(金)

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

価格: 全6品 1名様 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

[いわて牛を堪能するクリスマスコース] プティ ノエル

レストラン〈ブラン ルージュ〉



ブラン ルージュ「プティ ノエル」イメージ

日本の冬を味わうクリスマスコース。旬を迎えた北陸産の甘鯛に絶妙な火加減で旨味をぎゅっと閉じ込めて、レモンとケッパーの軽やかなソースで仕上げました。メインディッシュは上質なサシが入ったいわて牛を芳醇な赤ワインソースやセップ草のソテとともに。国産ワインとのマリアージュをおすすめしたいコースです。

期間: 12月18日(金)~12月25日(金)

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

価格: 全6品 1名様 15,000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

[ドンペリニオン & ライブ] クリスマスペントハウスライブ & ディナー 2020

ゲストラウンジ〈アトリウム〉



アトリウム「チェリージュビレ」のイメージ



アトリウム「クリスマススペントハウスディナー」のイメージ

クリスマス本番の12月24日・25日の夜限定のライブ & ディナー。東京駅丸の内駅舎の広大な屋根裏空間で、雰囲気満点のジャズライブとともにクリスマスコースをお楽しみいただけます。ドンペリニオンで乾杯したあとは、オマール海老と帆立貝のポワレや黒毛和牛のローストビーフでディナーを満喫。スペシャルデザートとして、会場内で炎をあげてフランベするチェリージュビレをご用意いたします。クリスマスの夜を華やかに過ごすのにふさわしいディナーです。

期間: 12月24日(木)、12月25日(金)

時間: 18:30 開場、19:00 スタート

価格: 全6品 1名様 18,900円(税込)

* 乾杯用のドンペリニオン1杯つき

お問い合わせ: 03-5220-0514(アトリウム直通) * 要予約

[ボリューム満点のクリスマスディナー] トウインクル クリスマス

バー & カフェ〈カメラリア〉



カメラリア「トウインクル クリスマス」イメージ

旬を迎える蝦夷鮑やずわい蟹のほか、魚とお肉料理の両方を楽しめるボリューム満点のクリスマスディナー。メインディッシュは、じっくりとローストしたフランス産仔鴨胸肉をオレンジと蜂蜜でカラメリゼし、仔鴨の旨味が凝縮された一皿。期間中にご用意しているクリスマスカクテルプレートとも相性抜群です。

期間: 12月18日(金)~12月25日(金)

時間: 17:00~ / 20:00~ *2部制

価格: 全6品 7,800円(税込)

お問い合わせ: 03-5220-1951(カメラリア直通) * 要予約

クリスマス限定の宿泊プラン

「[Go To トラベル] Two of US - ふたりで過ごすひととき -」

ハーフボトルのシャンパーニュやブルガリのバスアメニティなど、クリスマス気分を盛り上げる特典がついた宿泊プランです。毎年人気のクリスマスチャリティオーナメントも1室に1つご用意。一年に一度の特別な夜に、シャンデリアがきらめくお部屋でゆっくりとお過ごしいただけます。

期間: 12月18日(金)~12月25日(金) *10月29日から販売

価格: パレスサイドスーペリアツイン1室2名様 90,934円~

(消費税・サービス料込) *「Go To トラベル」割引前の価格

ご予約問い合わせ: Tel. 03-5220-1112 (宿泊予約直通)

ホテ HP: https://www.tokystationhotel.jp/stay/plans/details/gototravel_christmas_two-of-us/



今年のクリスマスチャリティオーナメント
イメージ