

## “春の味覚をホテルで味わう” 「春の限定メニュー2021」



和牛煮込みハンバーグ イメージ



スプリングカクテル イメージ

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、直営レストランやラウンジで、旬の食材をふんだんに取り入れたフレンチフルコースやランチセット、桜りキュールとフルーツを合わせたカクテルなどをご用意いたします。趣向を凝らした限定メニューで、ホテルのなかで〈春の訪れ〉をお楽しみいただけます。

### 【ランチ&ディナー】ムニユ プランタニエール レストラン〈ブラン ルージュ〉



「蒸し鮑とグリーンアスパラガスのソテ」 イメージ

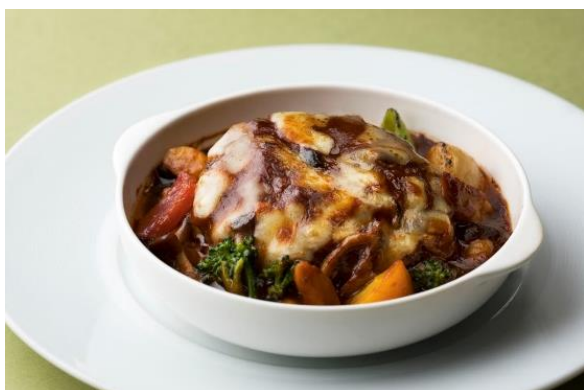


ブラン ルージュ ディナーイメージ

日本各地の食材に精通している総料理長・石原雅弘が織りなす、春のスペシャルコース。「雲丹とキャヴィア 蕪の冷製ヴルーテ」は昆布出汁のジュレを合わせた、軽やかな前菜。団扇（うちわ）海老のソテのほかメインディッシュには、黒胡椒が利いた赤ワインソースでいただく「いわて牛サーロインのステーキ」を。最高級と評される上質ないわて牛の旨みをご堪能いただけます。この春の恵みを感じるコースは、4月からはふっくらと蒸した鮑をグリーンアスパラガスとともにいただくお料理など、メニューの一部を変えてお届けします。

期間：3月1日(月)～5月10日(月) 時間：11:30～19:00 L.O. \*2月時点の営業時間。今後変更の場合あり  
 価格：17,800円(税込サ別) \*4月1日より20,000円(税込)  
 お問い合わせ：03-5220-0014(ブラン ルージュ直通)

## 【ランチ】和牛煮込みハンバーグ 〈ロビーラウンジ〉



和牛煮込みハンバーグ イメージ



ロビーラウンジ イメージ

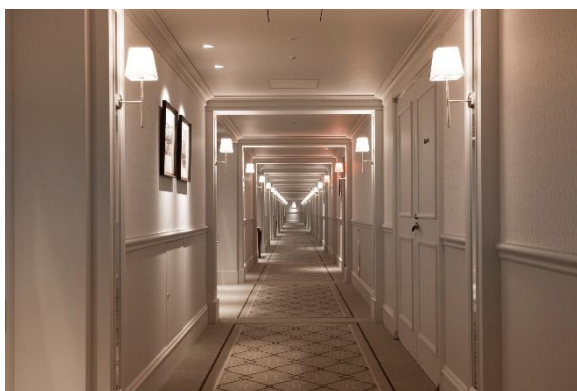
和牛を使った肉厚の贅沢ハンバーグに特製デミグラスソースをかけ、モzzarellaとゴーダのダブルチーズをのせて絶妙な火加減で焼きあげます。具沢山のきのこや季節野菜、チーズのコク、ハンバーグの上質な肉汁が口の中に広がります。ランチセットにはスープ、サラダ、パンがつくので、しっかりとランチを食べたい方におすすめです。

期間：3月1日(月)～5月10日(月) 時間：11:00～16:00L.O. \*2月時点の営業時間。今後変更の場合あり  
価格：ランチセット 3,180円(税込サ別) \*4月1日より3,580円(税込)  
お問い合わせ：03-5220-1260(ロビーラウンジ直通)

## 【ランチ】館内ツアー付き「ヒストリカルランチ」 バー&カフェ〈カメラリア〉



「ヒストリカルランチ」メインディッシュ イメージ



ホテル内の客室エリア イメージ

駅舎内のホテルエリアには、ご宿泊の方のみ訪れることができる空間があります。ランチコースをご賞味いただいた後に、カメラリアのスタッフがその一部へとご案内し、東京駅やホテルのストーリーをご説明いたします。ランチコースのメインディッシュ「黒毛和牛のミニッツステーキ&ビーフシチュー」は、カメラリアの人気メニューをワンプレートにしたもの。特にビーフシチューはホテル名物料理で、野菜をじっくり煮込んだデミグラスソースと上質な黒毛和牛の深い旨みを味わえます。宿泊しなくてもホテルのストーリーを体感できる「ヒストリカルランチ」は、曜日・組数限定のスペシャルプランで事前予約にて承ります。

期間：月～木曜 1日2組限定(4月1日より) 時間：12:00～12:30 入店/13:30～14:00 ホテルツアー開始  
価格：5,900円(税込) お問い合わせ：03-5220-1951(カメラリア直通)

## 【ドリンク】アイスフルーツティー

〈ロビーラウンジ〉



アイスフルーツティー イメージ



ロビーラウンジ イメージ

ヨーロッパクラシックのエレガントな空間で、優雅なティータイムを過ごしたい時におすすめのドリンク。いずれもアールグレイの紅茶を使い、4月は苺やベリー系のフルーツを加えてほのかな甘みを楽しむ一杯に、5月はオレンジやライムなどの柑橘系を加えてさっぱりと仕上げます。華やかな風味のひんやりドリンクは、4月からの時期にぴったりです。

期間：4月1日(木)～5月31日(月) 時間：8:00～16:30 L.O. \*2月時点の営業時間。今後変更の場合あり  
価格：2,150円(税サ込) お問い合わせ：03-5220-1260(ロビーラウンジ直通)

## 【ドリンク】スプリングカクテル

バー&カフェ 〈カメラリア〉



スプリングカクテル イメージ



アイスフルーツティー イメージ

シーズンごとにバーテンダーが考案したカクテルをお届けしている、バー&カフェ 〈カメラリア〉。3月からは春の訪れをイメージして、桜リキュールとフルーツを合わせた2種のカクテルを販売します。

いずれもウォッカがベースで、「ブラッドオレンジ」は濃いブラッドオレンジに桜フレーバーが絶妙なマッチング。「キウイフルーツ」は、キウイの優しい甘みにふんわりと桜が香るブレンドで、桜の花びらを浮かべてほんのり華やかに。ノンアルコールでもご用意できます。

期間：3月1日(月)～4月30日(金) 時間：11:30～19:00 L.O. \*2月時点の営業時間。今後変更の場合あり  
価格：各1,900円(税込サ別) \*4月1日より2,150円(税サ込)  
お問い合わせ：03-5220-1951(カメラリア直通)