

## “冬の味覚”を味わうスペシャルフレンチコース 「ムニュ イヴェール」

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）のレストラン〈ブラン ルージュ〉では、晩秋から冬にかけての味覚を楽しむフレンチコース「ムニュ イヴェール」を11月16日(火)からご提供いたします。



フランス・ビュルゴー家シャラン鴨のロティ ソースグランヴヌール イメージ

スペシャルコース「ムニュ イヴェール」は総料理長の石原雅弘が旬の高級食材を厳選し、その美味しさを最大限引き出したお料理で構成しています。

前菜は石川県輪島から届く濃厚な味わいの香箱蟹をふっくらと蒸して、昆布だしのソースに柚子を加えてさわやかな香りでもいただくお料理。もうひとつの前菜は3種の貝類の旨みをグラチネで凝縮させた一品で、シャンパーニュの風味が軽やかさを添えています。

魚料理は上品な味わいの黒むつと身の甘い煽り烏賊をポワレにして、まろやかな京白味噌であえた蕪と芽キャベツをのせました。烏賊墨とひじきのコクのあるソースを絡めてお召し上がりいただきます。

5日間かけて丁寧につくるダブルコンソメスープの後には、選べるメインディッシュを。なかでもおすすめは、世界中の食通家で愛されているフランス・ビュルゴー家シャラン鴨をロティにした一皿。旨みやコクを絶妙な温度でさらに引き立たせ、赤ワインをベースに木いちごやすぐりなどの山の果実を使ったグランヴヌールソースを合わせています。まさに“山の恵み”を味わえるお料理です。メインディッシュの後には林檎のキャラメリゼのデザートをお届けいたします。**旬の食材の芳醇な香りや滋味深い味わいを心ゆくまで楽しめるコースは、美食の季節にふさわしいメニューです。**

また同時期には、ムニュ イヴェールのメニュー数を絞った「プティ ムニュ イヴェール」もご用意いたします。

### ムニュ イヴェール

- ・シェフからの始まりの一品
- ・石川県産輪島より 香箱蟹のヴァプール 柚子香味
- ・牡蠣 鮑 帆立貝のシャンパーニュ風味グラチネ

- ・黒むつと煽り烏賊のポワレ 蕪と芽キャベツ 京白味噌風味 烏賊墨とひじきのアクセント
- ・モリーユ茸のファルシ入りダブルコンソメスープ

〈メインディッシュを下記から一品お選びください〉

- ・フランス・ビュルゴー家シャラン鴨のロティ ソースグランヴヌール
- ・仙台牛フィレ肉のステーキ トリュフソース または 本わさび添え ジュ・ド・ジャポネーズ
- ・いわて牛ロース肉のグリエ セツブ茸のソテ添え  
赤ワインソース または 本わさび添え ジュ・ド・ジャポネーズ
- ・林檎のキャラメリゼとヴァニラ風味のムースリーヌのフィヤンティーヌ 季節のソルベ  
または フランス産フロマーージュ

価格： 1名様 20,000円 (税サ込)

### プティ ムニュ イヴェール

- ・シェフからの始まりの一品
- ・石川県産輪島より香箱蟹のヴァプール 柚子香味
- ・牡蠣 鮑 帆立貝のシャンパーニュ風味グラチネ

〈下記からいずれかをお選びください〉

- ・黒むつと煽り烏賊のポワレ 蕪と芽キャベツ 京白味噌風味 烏賊墨とひじきのアクセント
- ・モリーユ茸のファルシ入りダブルコンソメスープ

〈メインディッシュを下記から一品お選びください〉

- ・フランス・ビュルゴー家シャラン鴨のロティ ソースグランヴヌール
- ・黒毛和牛ロース肉のグリエ トリュフソース または 本わさび添え ジュ・ド・ジャポネーズ
- ・冬のスペシャルデザート または フランス産フロマーージュ取合わせ

価格： 1名様 15,000円 (税サ込)

期間： 11月16日 (火) ~ 12月19日 (日)

場所： 東京ステーションホテル2階 レストラン〈ブラン ルージュ〉

時間： ランチ 11:30~15:00(14:00 L.O.) / ディナー 17:00~20:00(19:00 L.O.)

予約： Tel. 03-5220-0014 (ブラン ルージュ直通/11:00~20:00)

Web サイト： [https://www.tokystationhotel.jp/restaurant01/hiver\\_2021/](https://www.tokystationhotel.jp/restaurant01/hiver_2021/)

\*今後の状況により営業時間・営業内容が変わる可能性があります。

### レストラン〈ブラン ルージュ〉

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。総料理長の石原雅弘が織りなすお料理は、フランス料理の技法を用いつつ日本の食材や素材などで現代風のアレンジを加え、常に伝統と洗練を感じさせます。旬の食材をふんだんに取り入れられるよう、すべてのメニューを2ヵ月ほどで変えるほか、更なる美食を求める方向けに賞味会を季節ごとに開催しております。

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。

そのほかご人数に合う個室3室や、常時30種の国産ワイン含むワインセラーを完備。

窓外の移ろいゆく時を感じながら、美食をお楽しみいただけます。



牡蠣 鮑 帆立貝のシャンパーニュ風味グラチネ イメージ



レストラン〈ブラン ルージュ〉の内観 イメージ