

のうさく

能作×東京ステーションホテル 10周年の節目を祝う、セレブレーションディナー

錫婚式（すずこんしき）やそれぞれの大切な記念日をかけがえのない瞬間に



能作 錫 100%製 KAGO - スクエア&箸置 - 大鷲 | レストラン プラン ルージュ

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）は錫 100%製品の製造、販売および錫婚式事業を手がける株式会社能作（本社：富山県高岡市）と今年4月よりタイアップし、10周年を祝う錫婚式宿泊プランを販売開始いたしました。今回はさらに、東京ステーションホテル内メインダイニングのレストラン プラン ルージュにてディナープランを新たに販売いたします。

セレブレーションディナーでは、ホテルロゴ入り「KAGO - スクエア」や、駅舎ドームにある大鷲のレリーフを模した「箸置 - 大鷲」などが記念のテーブルを彩ります。まずはシャンパーニュで素敵な夜に乾杯！特別な夜を祝福する、心を込めた至極のディナーコースをご堪能ください。お帰りの際はディナーの思い出に新品をお持ち帰りいただけます。

またオンラインショップでも能作とのコラボ作品がご購入可能に。ご自宅でもセレブレーションなひとときを演出していただけます。化粧箱入りなのでプレゼントにもお薦めです。

ともに歩んできた10年を振り返りつつ、これから続く未来に想いを馳せながら、かけがえのない瞬間を大切な人とお過ごしください。

**錫婚式（すずこんしき）とは

結婚10周年のこと。金属でありながらやわらかく、錆びることない錫。錫のように柔軟性と美しさを備えた夫婦であるように、という意味が込められています。

錫婚式セレブレーションディナー 概要

期間：2023年10月25日（水）～

時間：17:30～21:00（L.O.20:00）

価格：おふたり様 58,000円（税金・サービス料込）

場所：レストラン ブラン ルージュ

記念品：錫100%製 ホテルロゴ入りKAGO - スクエア1個 & 錫100%製 箸置 - 大鷲2個

メニュー例：

- ・グラス シャンパーニュ
- ・シェフからのはじまりの一品（帆立貝の軽いスモーク、国産松茸入りブティキッシュ、北海赤縞海老のライムマリネ キヤビア添え）
- ・神奈川県三崎直送鮮魚の昆布締め炙り 2種の味わい
- ・蒸し蝦夷鮑のエマンセ 海藻バターソテ 肝ソース
- ・仙台牛スネ肉のスープ
- ・石川県輪島より甘鯛のボワレ 各種きのこと柚子香るヴァネグレット
- ・いわて牛ロースのステーキ 静岡県産本わさびとジュードジャポネーズ または 銚子山十“ひ志お”入り赤ワインソース
- ・洋梨のコンポート はちみつ風味 ミルクチョコレートと塩サブレ 金時イモのアイスクリーム添え
- ・コーヒー 紅茶 ハーブティー 村上茶

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

※記念品はレストランで使用するものとは別に新品をご用意いたします。

※画像はイメージです。

※ランチ 11:30～15:00（L.O.14:00）でもご予約いただけます。

※食材の仕入れ状況等により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。

老舗の錫製品ブランド 能作コラボレーション作品 オンライン販売 概要

期間：2023年10月25日（水）～

商品：錫100%製 ホテルロゴ入りKAGO - スクエア 13,000円（税金込）1個

錫100%製 箸置 - 大鷲 3,800円（税金込）2個

※ご注文：[公式オンラインショップ](#)

【延長決定！】10周年を祝う 錫婚式（すずこんしき）宿泊プラン 概要

価格：2名1室1泊 125,416円～（消費税・サービス料・宿泊税込価格）*2024年4月より変更予定

客室タイプ：ドームサイドコンフォートキングほか

プラン内容：レストラン ブラン ルージュでの特別ディナー（2名様分）

ゲストラウンジ アトリウムでの朝食ブッフェ（2名様分）

特典：錫100%製 ホテルロゴ入りKAGO - スクエア1個 & 錫100%製 箸置 - 大鷲2個

※ご予約・お問い合わせ：[公式サイト](#) | Tel. 03-5220-1112（宿泊予約）

※ディナーはホール席のご用意となります。小学生以下のお子様をお連れの場合は個室をご利用いただけます。（別途個室料）

※特典の品はレストランで使用するものとは別に新品をお部屋にご用意いたします。



KAGO - スクエア | 箸置 - 大鷲 イメージ



「ドームサイドコンフォートキング」イメージ



レストラン「ブラン ルージュ」イメージ

能作

1916年、能作は富山県高岡の地で創業し、仏具や茶道具、花器などの鋳物の製造を開始しました。2003年には世界初「錫100%」の鋳物製造を開始し、錫100%製のテーブルウェアを中心に、国の伝統的工芸品に指定される「高岡銅器」の魅力を保ち続けています。また、伝統技術や文化、職人の精神を広く知っていただく産業観光事業に取り組んでいるほか、主力商品の錫にちなんで2019年より錫婚式事業を開始しました。現在では、錫婚式文化を広めるため、全国の式場やホテルと連携し、富山県以外での錫婚式もプロデュースしています。



Web サイト：<https://www.nousaku.co.jp/>

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。総料理長の石原雅弘が織りなす料理は、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、季節ごとには更なる美食を求める方に賞味会を開催しております。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。用途にあわせてご利用いただけるタイプの異なる個室も3部屋完備しています。



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年にはヨーロッパアンティークを基調とした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/>