



東京 感動線

新大久保駅直上のフードラボ「K, D, C,,,」に 東京ステーションホテルが期間限定で出現します！

- 東日本旅客鉄道株式会社、株式会社オレンジページおよび株式会社CO&COは、新大久保駅直上に開業したフードラボ「Kimchi, Durian, Cardamom,,,（キムチ、ドリアン、カルダモン、、、）」（以下、K,D,C,,,）において、「食」に関わる様々な人が集い楽しむ交流拠点として「新しい食文化」「食を通じた新たなライフスタイル」を提案してまいります。
- この度、東京駅丸の内駅舎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）が、3階シェアダイニングに期間限定出店することが決定しました。総料理長がこのために考案した《新しいスタイルのフレンチトースト》を5月6日（木）から5月16日（日）の11日間販売いたします。

東京ステーションホテルならではの「ホテルメイドの食」を発信



「食」に関わる様々な人が集い楽しむ交流拠点であるK,D,C,,, と東京ステーションホテルが連携し、多国籍なグルメ・カルチャーを楽しむことができる新大久保で新たな取り組みを行います。総料理長・石原雅弘（いしはらまさひろ）氏の「新しい生活スタイルの中でも、＜ホテルメイドのものを食べる幸せ＞を感じてもらいたい」という想いから、K, D, C,,,のコンセプト「新しい食文化の提案」をヒントに、オリジナルメニューを考案。ハイブリッドスイーツ系のフレンチトーストをはじめ、ユニークな組み合わせのお食事系フレンチトースト、ネギとほうれん草が主役のキッシュをご用意しました。シェアダイニングでお召し上がりいただいても、テイクアウトすることも可能です。いつもの日常の中で“ちょっとした贅沢”をお楽しみいただけます。

○展開期間：2021年5月6日（木）～5月16日（日）11日間限定・定休日なし

○営業時間：11:00～20:00（19:30L.O.） ※状況に応じて変更となる可能性がございます。

○展開場所：「Kimchi, Durian, Cardamom,,,（キムチ、ドリアン、カルダモン、、、）」JR新大久保駅ビル3階

○K, D, C,,,公式サイト：<https://kdc-foodlab.com/> ○お問い合わせ：<https://kdc-foodlab.com/contact/>



【スイーツ系】

パンケーキフレンチトースト ベリー

パンケーキのような形のフレンチトーストを2つ重ねて、軽やかなチーズクリームと苺を刻んだ甘酸っぱいベリーソースをたっぷりトッピング。もちりとした食感の生地には2つのソースが相性抜群です。苺の薄焼きダンテルもデコレート。見た目も華やかでシェフいち押しのスイーツ。

1,000円（税込み）



【スイーツ系】

パンケーキフレンチトースト ショコラ

もちり食感のフレンチトーストに、まるやかな味わいのカカオ・アングレーズソースとビターなショコラソース、チーズクリームを合わせました。スーパーフードとしても注目されているカカオニブを使ったほろ苦い薄焼きダンテルが、味わいのアクセント。ちょっぴり大人のスイーツ。

1,000円（税込み）



【お食事系】

ビーフシチューフレンチトースト

全粒粉入りパンで作ったフレンチトーストに、ホテル特製・黒毛和牛のビーフシチューをたっぷりかけて、ゴーダとモッツァレラチーズをのせて焼きあげます。濃厚なシチューにコクのあるチーズが合さり、フレンチトーストの甘みと絶妙なハーモニーを奏でます。お好みでチーズソースもかけられます。農薬不使用の信州高原野菜のサラダと、ポテトを添えて。

1,100円（税込み）



【お食事系】

埼玉の深谷ネギ&ほうれん草のキッシュ

埼玉県の特産・深谷ネギとほうれん草をふんだんに使い、卵、4種のチーズ、体に優しいベーコンと合わせてふっくらと焼きあげます。刻んだ欧州産トリュフをのせているので、ネギとほうれん草の優しい味わいにトリュフの芳醇な香りが口の中に広がります。贅沢な味わいのキッシュに、農薬を使っていない信州高原野菜のサラダ、ポテトを添えています。

1,100円（税込み）

※香り豊かなコーヒーなどのソフトドリンクなどもご用意いたします。

東京ステーションホテル (The Tokyo Station Hotel) について

1915年、東京駅の中に客室数56室、宴会場を備えたヨーロッパスタイルのホテルとして開業。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いたしました。東京駅丸の内駅舎の保存・復原事業に伴い2006年に休館。約6年半の時を経て全設備を改装し、2012年に再び開業。

ヨーロピアン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、都市型ホテルとしての機能を備え、「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様の心に寄り添い「共感するおもてなし」を目指しております。

東京で現存するホテルとしては2番目に歴史があり、国指定重要文化財の中にすべてが位置するホテルとして国内唯一。また、発着列車本数日本一の東京駅舎に位置し、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。

世界的なホテル格付けの「フォーブス・トラベルガイド」にて2021年含め6年連続4つ星を獲得、またトリップアドバイザーのロコミをもとにしたアワード「トラベラーズチョイスアワード ベスト・オブ・ザ・ベスト 2020」の「日本のベストホテル部門」で、第3位を受賞しました。

ホテル公式ウェブサイト

<https://www.tokyostationhotel.jp/>

ホテルFacebook

<https://www.facebook.com/tokyostationhotel/>

ホテルInstagram

<https://www.instagram.com/tokyostationhotel/>



「東京感動線／TOKYO MOVING ROUND」について

山手線は、世界的にもユニークな地上を走る都心の環状線であり、歴史的・文化的に多様な個性のまちとまち、人と人をつないでいます。JR東日本では、移動を含めた日常生活の利便性を高めるサービスに加え、多様なまちや人の個性を引き出し、駅と駅、駅とまち、人とまち、人と人のつながりを創り出すことで、心豊かな都市生活空間「東京感動線／TOKYO MOVING ROUND」を創造してまいります。具体的には、西日暮里駅における学びの交流拠点「エキラボniri／西日暮里スクランブル／エキマド」や、新大久保駅における食の交流拠点「Kimchi, Durian, Cardamom,, (キムチ、ドリアン、カルダモン、、、)」など、フラッグシップとなる場の提供のほか、「東京感動線magazine」を不定期に発刊し、東京で活躍する人や先進的な取り組みを紹介しています。

公式ウェブサイト

<https://www.jreast.co.jp/tokynomovinground/>

Twitter

https://twitter.com/tokyo_moving_o/

Instagram

<https://www.instagram.com/tokynomovinground/>

Facebook

<https://www.facebook.com/tokyo.moving.round.jp/>

