

Tokyo Midtown News Letter 第60号
**さくら、咲く。
 東京ミッドタウンで見る、味わう、満開の桜**
 華やかに咲く桜を満喫しながら楽しむスプリング・メニュー


東京ミッドタウン(事業者代表 三井不動産株式会社)では、桜の季節にお楽しみいただけるスプリング・メニューが3月18日(金)～4月17日(日)の期間、各レストラン、ショップで登場します。

東京のまん中で桜を楽しめることで毎年好評をいただいているイベント「Midtown Blossom 2016」とともに、桜にちなんだ華やかなメニューをお楽しみいただけます。

Contents

- ◆ 見ても食べても、桜を感じる華やかスイーツ
- ◆ 桜で感じる、日本の心。和素材で楽しむスイーツ
- ◆ 満開の桜の下で食べたい!お花見弁当
- ◆ 桜を眺めながら食事を楽しむ、贅沢な時間



New! 人気かき氷ショップ「アイスモンスター」が期間限定オープン

Midtown Blossom 2016


3月18日(金)～4月17日(日)まで東京ミッドタウンで開催の「春を祝う」イベント。屋外ラウンジでお花見も楽しめます。

◆見ても食べても、桜を感じる華やかスイーツ

見た瞬間に春を感じるような華やかなスイーツが勢揃い。おもたせにもオススメです。



HENRI LE ROUX (アンリ・ルルー) ガレリアB1 / 03-3479-9291

マカロン・オ・キャラメル 864円(税込)

アンリ・ルルーの代名詞でもある柔らかく味わい豊かなキャラメルを、さくっと焼き上げたカラフルなショコラ風味のマカロン生地です。色とりどりの可愛い花型マカロンは期間限定販売です。

pâtisserie Sadaharu AOKI paris (パティスリー・サダハル・アオキ・パリ)

ガレリアB1 / 03-5413-7112

エクレール サクラ 581円(税込)

可愛いピンク色のフォンダンに、やさしく塩味を効かせた桜の花を添えて。キルシェでほんのり香りつけたカスタードクリームが甘酸っぱい桜の風味を引き立てます。(3月16日(水)～4月上旬販売)

※掲載写真は全てイメージです。
 ※店舗によって販売期間が異なります。



サン・フルーツ

ガレリアB1 / 03-5647-8388

さくらゼリー 486円(税込)

春色に染まったさくら風味のゼリーに金箔の花びらを散りばめた、上品さと華やかさを感じられる春らしいスイーツ。ほんやりとした桜の景色が思い浮かぶような一品です。



IDÉE SHOP/IDÉE CAFÉ PARC (イデーショップ/イデーカフェ パルク)

ガレリア3F / 03-5413-3454

桜スイーツセット 1,100円(税込)

桜の香りがふんわりと香る春限定のシフォンケーキ(550円)、ダークチェリーコンポートと桜の花びらの塩漬けを浮かべたホットティー(550円)。見た目も春らしさ満開のメニューは単品でも楽しめます。

◆桜で感じる、日本の心。和素材で楽しむスイーツ

桜の季節にこそ食べたくなる、抹茶やあんこのお菓子をご紹介します。



PALETAS(パレタス)

ガレリアB1 / 03-6447-4445

Hanami Set 桜ソイ プラマンジェ 1,000円(税込)

素材にこだわるPALETASが提供するののは、桜の葉香るムースとほんのりピンクの豆乳プラマンジェ。緑とピンクの層の上に、ササニシキを発酵させた「生麴ソース」がふんわり香ります。桜の花びらをちりばめた丸いジュレをあしらって。



とらや

ガレリアB1 / 03-5413-3541

季節の羊羹 桜の里(ハーフサイズ) 1,944円(税込)

きざみ入れた桜の葉がほのかに香る、道明寺製の桜餅にも似た食感を楽しめる春の羊羹。新発売した春限定パッケージの小形羊羹(夜の梅、おもかげ、新緑)との詰合せもご用意しています。(4月上旬まで販売)



SAKE SHOP 福光屋

ガレリアB1 / 03-6804-5341

酒かす 桜あんみつ&黒玄米茶 1,080円(税込)

金沢で最も長い歴史を持つ酒蔵の直営店では、濃厚な桜餡や桜の花の塩気が酒かすアイスの上品な甘さを引き立てる、見た目にも春らしいあんみつが登場します。ノンアルコールなのでお子さまも美味しく召し上がっていただけます。

※掲載写真は全てイメージです。
※店舗によって販売期間が異なります。

◆ 満開の桜の下で食べたい！お花見弁当

春の風が気持ちいい季節は、外でお花見をしたい。そんな日におすすめのお花見弁当です。



ukafe (ウカフェ)

ガレリア2F/ 03-6438-9920

お花見弁当 1,700円(税込)

豆腐と挽肉、野菜で作ったハンバーグをはじめ、春の野菜をたっぷり詰めたヘルシーで鮮やかなお花見弁当。酵素玄米と雑穀米で豊かな春をお楽しみください。※桜チャイ(写真奥)720円



函館の寿司 まるかつ水産

ガレリアB1/ 03-6804-6888

春彩べんとう 880円(税込)

カニやいくらなど春を彩る鮮やかな食材がぎっしり敷き詰められた贅沢なお弁当です。満開の桜にも見劣りしない、テイクアウトの定番です。

◆ 東京ミッドタウンの桜を堪能！テラスや窓から桜を楽しめるレストラン



ミッドタウン・ガーデンのさくら通りを中心に咲く桜を眺めながら、この時期だけの旬な素材を使った春のメニューをお楽しみいただけます。

SILIN 火龍園からの眺め(左)
ミッドタウン・ガーデン さくら通り(右)

SILIN 火龍園

ガーデンテラス2F/ 03-5413-0088



**お花見ランチセット
3,240円(税込)**

脂がのった春の桜鯛のお刺身サラダ、人気の海老の特製マヨネーズソース、二種点心、小さいつゆそばをセットにしたランチコース。店内からの春景色とともに楽しみください。

KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA

ガーデンテラス2F/ 03-5413-3929



**山盛りお肉のグリルで
「ゲームミート」12,000円(税込)**

「山のイタリアン」で人気の店の真骨頂。お肉のおいしいところを余すことなく盛り込みました。テラスでお花見をしながら大勢で囲めば、さらに華やかな時間を過ごせる一皿です。(5~6人前)

※掲載写真は全てイメージです。
※店舗によって販売期間が異なります。

New! 人気かき氷ショップ「アイスモンスター」が期間限定オープン

2015年の日本初上陸時は表参道本店に500人以上が行列した、最も注目のかき氷ショップが期間限定で登場します。

ICE MONSTER POP UP SHOP

3月15日(火)~8月31日(水)※予定

ガレリアB1/ 03-6804-1009

台湾発、昨年の夏に日本初上陸を果たし大きな人気を呼んだ「ICE MONSTER(アイスモンスター)」の期間限定ショップ。フルーツや紅茶など素材のそのままの味を再現した「フレーバーアイスブロック」は、繊細に削られた氷がきめ細かく折り重なった絹のようで、口に含むと雪のようにふわりと溶ける、一度食べたら忘れられない新食感です。