



FRANCE IN MIDTOWN

ルーヴル展  
限定企画

Service  
シャシンススタジオ ホリーホック  
写真スタジオ hollyhock  
GALLERIA 2F / 03-6447-0354

肖像写真 (Portrait photo)  
12,960円(税込)

珠玉の肖像が集まるこの機会に自分の「肖像」を残してみませんか? ルーヴル美術館開催中に限り、「残す肖像写真」がお得に体験できます。名作に劣らぬポージングで新しい自分を発見できるかも。撮影+データ1カット付(通常18,900円(税込))



Service  
グランラフィネ  
GALLERIA 2F / 03-3405-6621

ハイドロゾル 4,536円(税込)

オーガニック認証の原料を使用しているフランスのアロマテラピーブランド「モスフロックス」の飲むタイプのアロマ。香りの良さや浄化作用で、お手軽に体の内側からリフレッシュ。



Service

芸術を楽しんだ後は  
自分を見つめ直す機会に。  
新しい一面が発見できるかも。



©Pyramide du Louvre, architecte I.M.Pei, Musée du Louvre

東京ミッドタウンに  
ルーヴルのピラミッドが...!?

期間: 5.29.tue — 7.31.tue  
場所: ガレリアB1 DEAN & DELUCA前

ルーヴル ピラミッド オブジェ  
LOUVRE Pyramide Objet

ルーヴル美術館開催を記念して、パリのルーヴル美術館の中庭にあるガラスのピラミッドをモチーフにしたアートオブジェが期間限定で登場。ピラミッド内で様々に変化する光の演出をお楽しみください。

※画像はイメージです。

FRANCE



ルーヴル美術館開催記念

東京ミッドタウンで  
フランス散歩

2018.5.30.wed — 9.3.mon

「ルーヴル美術館展」開催を記念して、  
東京ミッドタウンにあるフランスにちなんだ  
選りすぐりの商品をご紹介します!



IN



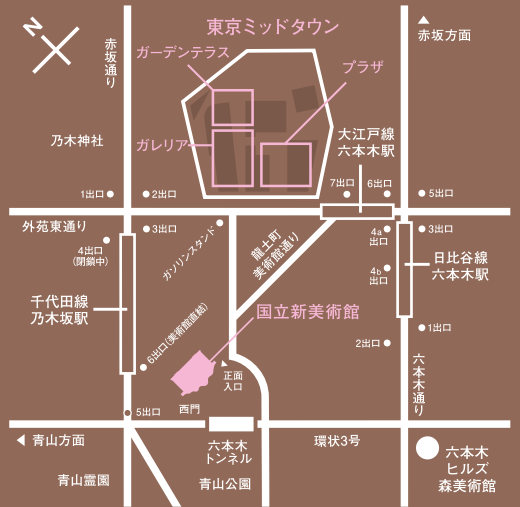
MIDTOWN



東京ミッドタウン 東京都港区赤坂 9-7-1

営業時間 [ショップ] 午前11時—午後9時 [レストラン] 午前11時—午前0時  
※営業時間は店舗により一部異なります。

お問い合わせ 東京ミッドタウン・コールセンター Tel. 03-3475-3100 (受付時間 10:00-21:00)  
www.tokyo-midtown.com



TOKYO MIDTOWN



LOUVRE

L'art du portrait dans les collections du Louvre

ルーヴル美術館展

The Art of Portraiture in the Louvre Collections

肖像芸術 — 人は人をどう表現してきたか

2018.5.30.wed — 9.3.mon

休館日: 毎週火曜日 国立新美術館 企画展示室1E (東京・六本木)  
(ただし、8/14[火]は開館) THE NATIONAL ART CENTER, TOKYO Kokuritsu-Shin-Bijutsukan

開館時間 = 10:00—18:00 ※金・土曜日は、5・6月は20:00まで、7・8・9月は21:00まで ※入場は閉館の30分前まで  
●主催 = 国立新美術館、ルーヴル美術館、日本テレビ放送網、読売新聞社、BS日テレ ●後援 = 在日フランス大使館 / アンステイチュ・フランセ日本  
●協賛 = 大成建設、大日本印刷、損保ジャパン日本興亜 ●協力 = エールフランス航空 / KLMオランダ航空、日本通運、JR東日本、CSBテレ、ラジオ日本、  
J-WAVE、文化放送、TOKYO MX、テレビ神奈川 ●企画協力 = NTVヨーロッパ ●特別協賛 = NOMURA 野村證券  
●展覧会HP = <http://www.ntv.co.jp/louvre2018> ●展覧会に関するお問い合わせ = 03-5777-8600 (ハローダイヤル)

アントワヌ=ジャン=クロ(アルコレ横のポナパルト(1796年11月17日)) 1796年 Photo © RMN-Grand Palais (musée du Louvre) / Hervé Lewandowski / distributed by AMF-DNP/Partcom





Food & Cafe  
**ザ・リッツ・カールトンカフェ&デリ**  
 Midtown Tower 1F / 03-6434-8711

**オペラ 702円(税込)**  
 滑らかなコーヒームースで、ビターチョコレートのガナッシュとサクサクとした食感が楽しいアーモンドコーヒープライネを包み、濃厚なグラサージュショコラで仕上げました。ヴェロナーゼの傑作、《美しきナーニ》がチョコレートプレートに。



ルーヴル展  
限定商品



ルーヴル展  
限定商品

**セサミレモンピラミッド 864円(税込)**  
 ルーヴル美術館のメインエントランスをイメージして作られたモダンなビジュアルのセサミレモンピラミッドは、セサミが香ばしいサクサクのタルトに、セサミムースで包んださっぱりとしたレモンキャラメルが重ねられた、爽やかな味わい。

Food & Cafe  
**チョコレート&ベストリー「ラ・ブティック」**  
 Midtown Tower 45F / 03-6434-8711



ルーヴル展  
限定商品

Food & Cafe  
 ジャン=ポール・エヴァン  
**JEAN-PAUL HÉVIN**  
 GALLERIA BI / 03-5413-3676

**ピラミッド 668円(税込)**  
 ほんのりコニャックが香る、ピスタチオ入りのチョコレート生地とガナッシュを交互にサンドした、洗練された口だけの大人のショコラ。ルーヴル美術館のガラスのピラミッドにオマージュを捧げたひと品。



Food & Cafe  
 サケショップフクミツヤ  
**SAKE SHOP 福光屋**  
 GALLERIA BI / 03-6804-5341

**酒かすマドレーヌ 5個入り 1,620円(税込)**  
 ※1個からの販売も可  
 創業1625年の金沢酒蔵「福光屋」がフランスの伝統菓子マドレーヌとコラボレーション。純米吟醸酒粕を使って風味よく焼き上げたマドレーヌは、酒粕とバターが相性良く溶け合い、しっとりと濃厚な味わいの仕上がりに。

Food & Cafe  
 ウカフェ  
**ukafe**  
 GALLERIA 2F / 03-6438-9920

**ル・タン・デジタン カリニャン**  
 グラス620円(税込)  
 ボトル3,090円(税込)  
 南仏ラングドックの地で無農薬栽培された上質な高樹齢カリニャンを手摘みで収穫した、オーガニックワイン。搾りたて果汁のような瑞々しさと清涼感のあるアロマで、初心者も愛好家も虜にするオスメの1本。



Food & Cafe  
 オニクノセンモンテンスギモト  
**お肉の専門店 スギモト**  
 GALLERIA BI / 03-6804-1329

**白かび熟成の乾燥ソーセージ 1,620円(税込)~**  
 フランス伝統技法のキュルノンチュエ商品を数多く取り扱うスギモトから、自慢の極上乾燥ソーセージを。ペニシリウム系の白菌を使った独特な風味が癖になるひと品。ワインのお供にも最適。



Food & Cafe  
 レシピアンドマーケット  
**RECIPE & MARKET**  
 GALLERIA BI / 03-6438-9598

**ピラミッド ホワイトアモンドショコラ 400円(税込)**  
 パリで腕を磨いたフレンチシェフがつくるデリカテッセンから、ホワイトチョコレートをコーティングしたキャラメルナッツとドライフルーツの詰め合わせ。ルーヴルのガラスのピラミッドをイメージしたラッピングも手紙なギフトに喜ばれるひと品。



ルーヴル展  
限定商品

Food & Cafe  
**とらや**  
 GALLERIA BI / 03-5413-3541

**エッフェル塔の夕暮れ 1本1,944円(税込)**  
 とらやパリ店オープン30周年を記念して作られた限定商品「エッフェル塔の夕暮れ」を期間限定で再販売。美しいパリの夕暮れを橙の琥珀蜜と黒の煉羊羹で表現した、情緒を誘う美しいひと品。



トリコロール 580円(税込)  
 旬のフルーツを新鮮なままジェラートに閉じ込める「frozen fruit bar」PALETASにフランス産チーズを使用したフローズンフルーツバーが登場。ジェラートベースにラズベリーソースとブルーベリーソースを組み合わせ、クルミの風味を効かせたトリコロールカラー仕立て。

Food & Cafe  
 パレタス  
**PALETAS**  
 GALLERIA BI / 03-6447-4445



ルーヴル展  
限定商品

Food & Cafe  
 パティスリー・サダハル・アオキ・パリ  
**pâtisserie Sadaharu AOKI paris**  
 GALLERIA BI / 03-5413-7112

**シュー オマツチャ 540円(税込)**  
 フランス産発酵バターの香りが広がる生地に、愛知県南山園の抹茶で仕立てた濃厚なクリームをたっぷり入れたシュークリーム。サクッと食べ応えのあるシューパリの食感と、口いっぱい広がる抹茶の味わいが絶妙。



Food & Cafe  
 メゾンカイザー  
**MAISON KAYSER**  
 GALLERIA BI / 03-6804-6285

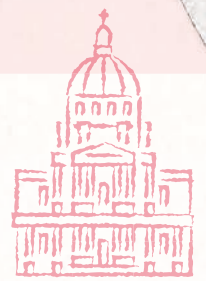
**パン・オ・ルーヴル 313円(税込)**  
 ルーヴル美術館の象徴ともいえるピラミッドを模した三角形のパン。ひまわり・白ゴマ・キヌア・もちぎび・オーツ麦の五穀が入った味わい深いパン。



ルーヴル展  
限定商品

**コンベルサシオン 497円(税込)**  
 フランス語で「おしゃべり」を意味する伝統菓子、コンベルサシオンをメゾンカイザー風にアレンジ。ナポレオンのマントをイメージしたフランポワーズのクリームとサクサクの食感が魅力的。

ルーヴル展  
限定商品



FRANCE IN MIDTOWN  
*food & Cafe*

芸術の都であると同時に  
 スイーツの都でもあるパリ。  
 アート作品のようなパティシエの技が  
 凝縮されたスイーツたち。





Restaurant & Bar  
ノック クッチーナ ボナ イタリアーナ  
**KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA**  
GARDEN TERRACE 2F / 03-5413-3929

厳選トマトが美味しいから!  
1,512円(税込)※ランチ1,400円(税込)  
レモン・クリーム&ケッパー  
1,382円(税込)※ディナーのみ  
ほうれん草ジェノベーゼ  
1,468円(税込)※ディナーのみ

トリコロールにちなんで色彩豊かな3種のパスタを。その時期で一番美味しいトマトをふんだんに使ったトマトソースのパスタ、レモンとケッパーの酸味でさっぱり仕上げたクリームソースのパスタ、フレッシュなサラダケールとほうれん草でどっさり飾ったジェノベーゼ。新鮮な食材あふれる「KNOCK」のパスタたち。



FRANCE IN MIDTOWN

Restaurant & Bar

パリに店舗を構える本格派から、フランスにインスピレーションを受けた創作料理まで、幅広く楽しめる多彩な料理。

Restaurant & Bar  
ロンボンギテラス フィリップ・ミル  
**六本木テラス フィリップ・ミル**  
GARDEN TERRACE 4F / 03-5413-3282

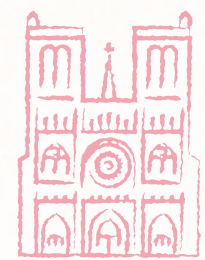
ルーヴル展  
限定商品



ルーヴル美術館のピラミッドに見立てた  
ショコラガナッシュとフランボワーズのタルト仕立て  
2,160円(税込) ※前日までの要予約

透明な飴をルーヴル美術館のピラミッドに見立て、フランス ヴァローナ社のカラブショコラを使った濃厚なガナッシュとチョコレートクリームを層にし、フランボワーズソースを入れました。マーブル状にしたバニラアイスとフリュイールージュのソルベを添えて。

Restaurant & Bar  
リオ・ブルーイング・コー ヒストロアンドガーデン  
**RIO BREWING & CO. BISTRO AND GARDEN**  
PLAZA 1F / 03-3403-0808



ルーヴル展  
限定商品

ガトーショコラのモンブラン仕立て  
セリスホワイトのジュレ 918円(税込)

ルーヴル美術館近くのカフェ「アンジェリーナ」にちなんで当店自慢のガトーショコラをモンブラン仕立てに。弊社直輸入のセリスホワイトのジュレを飾った、煌びやかな仕上がりに。



Restaurant & Bar  
アルティザン ドゥ ラ トリュフ パリ  
**Artisan de la Truffe Paris**  
GARDEN TERRACE 1F / 03-5413-3830



ナポレオンの愛したワイン  
グラス1,620円(税込)~  
ボトル8,100円(税込)~

パリの観光名所の1つである“ペー・アッシュ・ペー”(BHV)に店舗を構える「Artisan de la Truffe Paris」。フランス皇帝ナポレオンの愛したワインなど、ゆかりのあるワインをご用意。当店自慢のトリュフ料理と合わせてどうぞ。

ルーヴル展  
限定商品



ルーヴル展  
限定商品

Restaurant & Bar  
シリノ/ファン・ロン・コエイン  
**SILIN 火龍園**  
GARDEN TERRACE 2F / 03-5413-0088

ルーヴル展  
限定商品

ナポレオンフィッシュの蒸しもの香港スタイル(手前)と、国産牛リブロースとピーマン、赤ピーマン、もやしのあんかけ焼きそば / あんかけごはん(奥) 各4,536円(税込)

豊富なゼラチン質と淡白な旨味の高級魚ナポレオンフィッシュの香港スタイル蒸しと、トリコロールカラーを意識した彩り豊かな野菜と国産リブロースで作るチンジャオロースあんかけ焼きそば / あんかけごはん。フランス芸術にも見劣りしない本格派広東料理をどうぞ。



Restaurant & Bar  
ハル ヤマシタ トウキョウ  
**HAL YAMASHITA 東京**  
GARDEN TERRACE 1F / 03-5413-0086

「日仏の融合」真鴨の低温調理  
赤味噌のマデラ酒ソース、  
チョコレートの余韻で  
1,980円(税込)

フランス産真鴨を旨味にがさないよう低温で火入れし、しっとりやわらかく仕上げた一品。日本の伝統調味料の赤味噌にマデラ酒、チョコレート合わせたバターでコクのあるソースとともに。

Restaurant & Bar  
ル・パン・コティディアン  
**Le Pain Quotidien**  
PLAZA 1F / 03-6804-5879

牛頬肉のワイン煮込み  
2,041円(税込)

赤ワインでトロトロに煮込んだ柔らかい牛肉が魅力のフランスの家庭料理。ヨーロッパの田舎地方の家に足を踏み入れたような温かみある店内で。



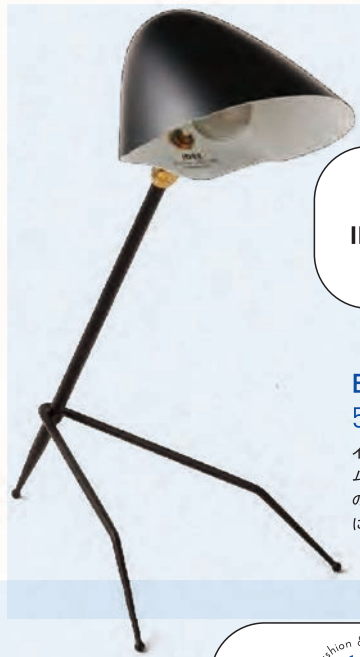
Restaurant & Bar  
ミヤガチョウ スイレン  
**宮川町 水簾**  
GARDEN TERRACE 3F / 03-5413-1681

ルーヴル展  
限定商品



京おせち重(ルーヴル美術館展期間限定版)  
4,536円(税込) ※サービス料(10%)別途 ※ランチのみ  
小ぶりの重箱に詰めたおせち料理は、料理長がシャンパンに合う食材をコンセプトに、ひと工夫加えた京料理。京都の伝統を重んじながらも、時代に寄り添う味を探索する水簾の思想がふんだんに詰まった京おせち重。





Fashion & Interior  
イデーショップ / イデーカフェ パルク  
**IDÉE SHOP / IDÉE CAFÉ PARC**  
GALLERIA 3F / 03-5413-3455

**BUREAU TRÉPIED**  
54,000円(税込)

イデーがパリの蚤の市で発見したセルジュ・ムーユのランプは、自然をモチーフとした愛着の沸く造形が、時代を経た今も世界中の人々に支持される、まさに生き続けるデザイン。

Fashion & Interior  
イトーヤトッドロー  
**itoya topdrawer**  
GALLERIA 3F / 03-3423-1108

**WATERMAN**  
メトロポリタン ボールペン  
8,640円(税込)

世界で初めて万年筆を作ったフランスの高級筆記具ブランド、ウォーターマンの“メトロポリタン”は洗練されたパリを彷彿させるエレガントなフォルムが特徴。まさにライティング・ジュエリーの名に相応わしい1本。



ルーヴル展  
限定商品

**生島賢**  
トリコロールのレースボウル  
各8,640円(税込)

青・白・赤の3本のレースが繊細に絡み合う生島賢のボウルは、光を涼しげに演出する「ルーヴル美術館展」開催特別企画に相応しい優美な器。数量限定。



ルーヴル展  
限定商品

**生島賢**  
ピラミッドタンブラー  
7,560円(税込)

「WISE・WISE tools」の人気商品“富士山タンブラー”がルーヴル美術館のシンボルであるピラミッドに。トリコロールの縁取りや、仄かに浮かび上がるパリの景色など、遊び心あるデザインが魅力的。



**生島明水**  
トリコロールのムリーニデザートグラス  
各11,880円(税込)

ガラスの棒を輪切りにした“ムリーニ”というパーツを繋ぎ合わせて制作された、繊細な手仕事のグラス。ひとつひとつ異なる表情がアンティークのような温かみを持つ、味わい深いグラス。



Fashion & Interior  
フラッグシップ トゥーワードトゥー キッチンストア  
**Flagship 212 KITCHEN STORE**  
GALLERIA 3F / 03-5413-7686



**ジャン・デュボ**  
ライヨール モーニングセット 6,264円(税込)

1920年の創設以来、ソムリエナイフなどでも親しまれてきた、蜂がシンボルの“ライヨール”は、クラシックとカジュアルをバランスよく併せ持つ愛らしいデザインで、食卓を華やかに演出します。

Fashion & Interior  
ハーマンストア  
**HARMAN Store**  
GALLERIA 3F / 03-5413-8150

**harman / Kardon**  
SOUNDSTICKS WIRELESS  
26,870円(税込)

ルーヴル美術館のガラスのピラミッドのようなスケルトンドームは、音響工学に基づいた機能美と独創的な造形で、サウンドだけでなくインテリアとしても楽しませてくれる、アート作品に近い高性能スピーカー。



Fashion & Interior  
ニホンバシキヤ  
**日本橋 木屋**  
GALLERIA 3F / 03-5414-2088

**PLISSON(プリソン)**  
シェービングブラシ  
14,040円(税込)~

ナポレオン時代にパリに創業した老舗ブランドPLISSONのシェービングブラシは、創業以来、職人の手造りで、もともと良質とされるアナグマの毛を使用したこだわりの逸品。ワンランク上の紳士の身だしなみを。

**プジョー**  
ペッパーミル・ソルトミル  
アンティークシリーズ  
各5,400円(税込)~

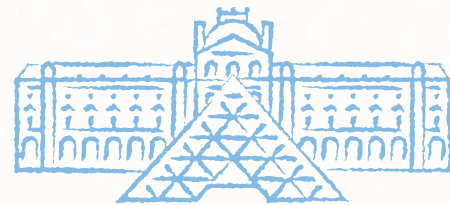
フランスの文化財として登録されているプジョー社の木製ミルは、世界中のシェフから根強く支持される定番アイテム。インテリアとしても映えるデザインでキッチンに彩りを。



Fashion & Interior  
モラビト  
**MORABITO**  
GALLERIA 1F / 03-5413-0628

**馬蹄形コインケース**  
各113,400円(税込)

パリの高級バッグブランドが贈る職人が一針一針手で縫い上げた馬蹄形のコインケース。手触りの良いフランスのカーフを使用し、ステッチとコバで色分けしたトリコロールカラーが遊び心あるデザインを実現。



FRANCE IN MIDTOWN

*fashion & Interior*

個性豊かな一点モノから  
時代を経て洗練された伝統の技まで、  
日常を華やかに彩るコレクション。



Fashion & Interior  
パドカレ  
**pas de calais**  
GALLERIA 2F / 03-6455-5570

**ALL(ルーヴル美術館ランス別館)**  
コラポストール 7型  
21,000円(税込)~

ルーヴル美術館ランス別館とのコラポストール。ブランドの由来であるパド・カレ地方の風景プリントや、歴史ある石炭を彷彿とする墨染めなど全7種をご用意。パド・カレ産のリネンで作ったバッグに入れて販売。

Fashion & Interior  
ヴィアバスストップ  
**VIA BUS STOP**  
GALLERIA 2F / 03-5413-3696

**シューズ** 89,640円(税込)

MALONE SOULIERSのクラシックライン“MAUREEN”の10cmヒール。かかとをカットアウトしたデザインは、エレガンスとユニークさを併せ持つモダンなスタイル。ヴィヴィッドな赤にベールブルーとホワイトのアクセントが魅力。



Fashion & Interior  
モラビト  
**プレインピーブル**  
GALLERIA 2F / 03-6804-5158

**RENARD BIJOUX ネックレス**  
31,320円(税込)

パリのアクセサリブランド、“レナール・ビジュ”のネックレスはひとつひとつが手作り。各々が独自の表情とあたたかみを持ち、アンティークとモダンが同居した魅力的なアクセサリ。



**TZURI GUETA**  
バングルとネックレス  
ネックレス 20,520円(税込)  
バングル 16,200円(税込)

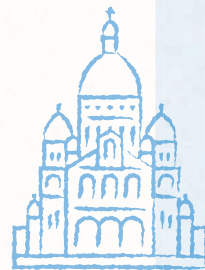
ジャンルを超えたアーティストとしてパリで活躍するグエッタの作品は、自然界に感化されたものが多い。珊瑚のようなデザインも、素材はシリコンの優しい手触りで、彼の世界観を存分に楽しめるアクセサリ。

Fashion & Interior  
ダビッド オフ ジュネーブ  
**Davidoff of Geneva**  
GALLERIA 1F / 03-5413-0093



**ジノ グラフィックリーフ**  
シガーケース 各17,280円(税込)

シガールの最高峰ブランド「ダビッド オフ ジュネーブ」からレザー製のシガーケース。タバコの葉を象ったデザインが特徴の大人の嗜みをワンランク上げるお洒落アイテム。3色展開であらゆるサイズのシガーに対応。



Fashion & Interior  
サロン デ パルファム  
**Salon des Parfums**  
GALLERIA 1F / 03-5413-0093



青: アクア セレスティア オードトワレ(70ml) 22,140円(税込)  
白: アクア ユニヴェルサリス オードトワレ(70ml) 21,168円(税込)  
赤: バカラ ルージュ 540 オードパルファム(70ml) 37,692円(税込)

上質な香水を手掛ける“メゾン フランシス クルジャン”からトリコロールにちなんで3種の香りを。ブラックラントが弾ける青、ムスキーフローラルシトラス香る白、アンバーウッドフローラルの赤。あなたの好みはどれ?