



東京ミッドタウンで「ビオマルシェ」を初開催！ 期間限定の屋外カフェや注目の新店もオープン

東京ミッドタウン(事業者代表 三井不動産株式会社)は、2017年7月22日(土)・23日(日)に、こだわりの食材が並ぶマルシェ「Vivre de BIO Marché in TOKYO MIDTOWN(ヴィヴル・ド・ビオマルシェ イン東京ミッドタウン)」を開催します。7月14日(金)からは、緑に囲まれた空間に期間限定カフェが登場するほか、注目のレストランが東京ミッドタウンに新たに2店舗オープンします。様々なスタイルで「食」を楽しめる東京ミッドタウンにぜひお立ち寄りください。



▲イメージ

◆ Vivre de BIO Marché in TOKYO MIDTOWN 【2P】

産地直送野菜や旬のフルーツ、厳選された自然派商品を扱う店舗が登場する「ビオマルシェ」を開催します。

◆ SMIRNOFF® MIDPARK CAFE 【3P】

東京ミッドタウンの夏のイベント「MIDTOWN LOVES SUMMER 2017」では、「スミノフ®」を使ったカクテルが楽しめる期間限定の屋外カフェが初登場します。



◆ 日本初上陸を含む注目の新店舗がオープン 【3P】

フランス産のトリュフにこだわったトリュフ料理専門店「Artisan de la TRUFFE Paris」が日本初出店！また、京都の名店「宮川町水簾」も東京初出店します。



■掲載時の一般の方のお問い合わせ先■ 東京ミッドタウン・コールセンター TEL : 03-3475-3100

■東京ミッドタウン・オフィシャルサイト■ www.tokyo-midtown.com

Vivre de BIO Marché in TOKYO MIDTOWN

こだわりの食材が並ぶマルシェ「Vivre de BIO Marché in TOKYO MIDTOWN(ヴィヴル・ド・ビオマルシェ イン東京ミッドタウン)」を開催します。出店者が自らこだわりを持って生産した、無農薬・無肥料の野菜やフルーツ、厳選された自然派商品が並びます。朝採れ野菜や季節のフルーツが並ぶ、生産者の顔が見えるマルシェです。

第1回目は、約20店舗が参加し、この時期ならではの旬の食材や話題の自然派商品が並びます。

- 【期 間】 第1回 7月22日(土)、23日(日)
第2回 8月26日(土)、27日(日)
第3回 9月23日(土)、24日(日)
- 【時 間】 10:00~16:00
※一部 22:30まで ※荒天中止
- 【場 所】 外苑東通り沿い ガレリアゲート前
- 【主 催】 東京ミッドタウン
- 【共 催】 Organic Hills (Vivre de BIO Marché)



▲イメージ

注目の出店店舗(7月)

● SHONAN POPs(ショウナンポップス)

果汁を希釈せず、果実をそのまま使用して作るスーパーアイス。400年の歴史と伝統を誇る吉野本葛をベースに保存料・着色料不使用の溶けにくく濃厚な味をお楽しみいただけます。牛乳やゼラチンを使用していないため、アレルギーをお持ちの方やヴィーガン※の方にもお召し上がりいただけるアイスキャンディです。

※ヴィーガン:完全菜食主義者



▲イメージ

● 大泉工場 NISHIAZABU(オオイズミコウジョウ ニシアザブ)

全米で人気のお茶を発酵させた爽やかな酸味が特徴の話題の発酵飲料「KOMBUCHA」を販売する大泉工場から、選りすぐりの野菜が登場します。有機・無農薬栽培にこだわり、味を追求した美味しい野菜をお届けします。



▲イメージ

SMIRNOFF® MIDPARK CAFE(スミノフ® ミッドパーク カフェ)

緑に囲まれた気持ちのよい空間が人気の夏のミッドパーク カフェ。今年は、世界中で人気のウオッカブランド「スミノフ®」が楽しめる「SMIRNOFF® MIDPARK CAFE(スミノフ® ミッドパーク カフェ)」が初登場します。夏にぴったりのフルーツを使った限定カクテルやグループでシェアして楽しめるパンチボウルなどを青空の下でお楽しみいただけます。

- 【期 間】 7月14日(金)～8月31日(木) ※荒天中止
 【時 間】 <平日> 17:00～22:00 (ラストオーダー21:30)
 <土日祝> 12:00～22:00 (ラストオーダー21:30)
 ※8月11日(金・祝)～8月20日(日)は12:00オープン
 【場 所】 ミッドタウン・ガーデン
 【席 数】 100席程度 ※予約不可
 【主 催】 東京ミッドタウン
 【協 賛】 スミノフ



▲イメージ

PICK UP !



スミノフ® フローズン フレッシュ
スクイズドレモネード ¥800

レモンを半分絞って入れた、甘酸っぱさが際立つカクテル。レモンピールのさわやかな香りの「スミノフフローズン」が入った、暑い夏にぴったりのカクテルです。



【期間限定】スミノフ® モスコミュール
シーズナルフルーツ 各¥900

旬のフルーツを贅沢に使った期間限定のモスコミュール。パイナップル(写真左)、スイカ(中央)、パッションフルーツ(右)など2週間毎に異なる味わいが楽しめます。



「クランベリー シトラスパンチ」
「グリーン ハーバルパンチ」 各¥3,500

オレンジやクランベリー、ローズが入った「クランベリー シトラスパンチ」とマスカットやキウイが入った「グリーン ハーバルパンチ」のウオッカカクテルのパンチボウルが登場！6～7杯分入っているので、グループで楽しむ方におすすめです。

東京ミッドタウンに今夏オープンする注目のレストラン

- **Artisan de la TRUFFE Paris** (アルティザン ドゥ ラ トリュフ パリ)
 <フレンチレストラン> ガーデンテラス 1F 《7月14日(金)オープン》

フランス産のトリュフにこだわった料理が人気の、パリのトリュフ料理専門店が日本初出店！シェフは「オテル・ドゥ・ミクニ」本店で10年勤め、パリやブルターニュの星付きレストランで腕をふるった佐藤茂樹氏。トリュフを贅沢に使用した国産和牛のロティなど、トリュフを堪能できる料理をお楽しみいただけます。



- **宮川町 水簾** (ミヤガワチョウ スイレン)
 <和食> ガーデンテラス 3F 《8月21日(月)オープン》

京料理の伝統を守りながらも、季節によって、また客の嗜好によって変化を見せる、自然や人の気持ちに寄り添う料理を、毎月趣向を変えて提供



※価格はすべて税込です。※画像はすべてイメージです。

する京都祇園の人気店が、東京に初出店いたします。四季折々の食材に
繊細な仕事を加えられた料理をコースで堪能できます。