

東京ミッドタウンから様々なニュースを定期的にお届けします！

Tokyo Midtown News Letter 第 23 号

～桜の季節にぴったりなメニュー/アイテム～

1. Specials : <新店情報> 今春オープン 「Four leaves cafe Msweets」 & 「Marché de Ginza」
2. Campaign : 21 時以降の新しい楽しみ方を提案「レイトナイトハッピーアワー」
3. Features : 桜をイメージしたメニュー・アイテム

1. Specials : <新店情報> 今春オープン

「Four leaves cafe Msweets」 & 「Marché de Ginza」

■Four leaves cafe Msweets(フォーリーブズカフェ エムスウィーツ):ガレリア B1F/03-3478-7778
<3月上旬オープン>

関西を拠点に活躍中のパティシエ・宮本雅巳氏がプロデュースする東京進出
第1号店のカフェがオープン。

憩い・癒しの場をコンセプトに、森をイメージした店内では、食べる人の喜ぶ顔が
見えるスイーツ・カフェを提供します。いつでも気軽に、食べる人の日常に癒しを
感じていただける、それでいて、大切な人にもお届けしたくなるようなスイーツを
お楽しみください。



【営業時間】 11:00～21:00 (ティータイム/～20:30)

■「Marché de Ginza」～Roppongi Bonne Sante(マルシェ デ ギンザ ロッポンギ ボン サンテ):
ガレリア B1F/080-3915-8324

<2月3日(木)～3月31日(木) 期間限定オープン>

東京・銀座にお店を構える「Marché de Ginza」から、初のテイクアウト専門店が
登場。日本各地の旬の食材を使った、今までの概念を覆す「ヘルシーで美味しい
フレンチ」を販売します。

カロリー表記はもちろん、血糖値の増加を示す値のGI値や、食べ合わせの
観点からPFCバランスにも注目し、栄養学の観点からも裏づけされた新しい
フレンチを提案します。



【営業時間】 11:00～21:00

2. Campaign :レイトナイトハッピーアワー

東京ミッドタウンには約 150 本の桜があり、春には来街者の目を楽しませます。今年は桜開花の時期に合わせて、3月19日(土)~4月21日(木)の期間、お花見やお食事が終わった後に楽しむ、新しい東京ミッドタウンの使い方として、軽食やお酒のセットをご用意した「レイトナイトハッピーアワー」を実施します。

さらに、3月19日(土)~4月10日(日)の期間は、春のイベント「Midtown Blossom 2011」の一環で、17:00~23:30の間、さくら通りの桜並木がライトアップされ、幻想的な夜桜もご覧いただけます。お食事やお花見の後は、東京のまんなかで一番気持ちのいい春を感じながら、引き続き東京ミッドタウンでお楽しみ下さい。

【レイトナイトハッピーアワー】※参加店舗から一部抜粋。

■yao_ESTAbLISH(ヤオ_エスタブリッシュ):プラザB1F/03-5413-3086

21:00~22:30 おつまみ(前菜)+1品/ビール・ワイン・カクテル⇒1000円

■orangé(オレンジ):ガレリア 1F/03-5413-3600

23:00~翌1:00 モエ・エ・シャンドン⇒50%オフ(※日曜日を除く)

■ROTI American Wine Bar & Brasserie(ロティ アメリカン ワインバー アンド ブラッセリー)

:ガーデンテラス 1F/03-5413-3655

21:00~L.O. お会計から10%オフ

<以下のレストランでは、桜をご覧いただくことができます>※一部の座席ではご覧いただけない場合があります。

■CANOVIANO CAFÉ(カノビアーノ カフェ):ガレリア 1F/03-5413-3226

21:00~L.O. ビール(840円)、スプマンテ(1260円)、赤白ワイン(840円)⇒525円~

■NIRVANA New York(ニルヴァーナ ニューヨーク):ガーデンテラス 1F/03-5647-8305

21:00~L.O. 北インドを代表する定食ワンプレート「タリー」⇒2000円

■SILIN 火龍園(シリン/ファン・ロン・ユエン):ガーデンテラス 2F/03-5413-0088

21:00~L.O. 通常メニューをハーフポーション(半額)にてご提供(※フカヒレの姿煮を除く)

ドリンク6種⇒500円(モルツ/白生/かめ紹興酒/ワイン(赤・白)/杏露酒/桂花陳酒)

【上記以外で桜の見えるレストラン】

<ガーデンテラス>

- B1F: Union Square Tokyo(アメリカン)
- 1F: HAL YAMASHITA(新和食)
Pizzeria-Trattoria Napule(イタリアン)
La Colina(メキシカン)
- 2F: VINOTECA(イタリアン)
cuisine française JJ(フレンチ)
- 3F: 鉄板焼ステーキ 喜扇亭(鉄板焼)
てんぷら山の上 Roppongi(てんぷら)
淡悦(日本料理)
- 4F: Botanica

<ガレリア>

- 2F: ukafe(カフェ)



<さくら通りライトアップ>

3月19日(土)~4月10日(日)
17:00~23:30



▲HAL YAMASHITA 東京

3. Features : 桜をイメージしたメニュー/アイテム

桜のメニュー

■HENRI LE ROUX(アンリ・ルルー):ガレリア B1F / 03-3479-9291

春の食材を使った月替わりガレット 1,050 円(税込)

世界で唯一のキャラメリエ、アンリ・ルルー

日本初となる直営店から、月替わりガレットが登場。

■サン・フルーツ:ガレリア B1F / 03-5647-8388

さくらゼリー 472 円(税込)

<販売期間>発売中

創業 60 余年のフルーツ専門店に、春の味覚が入荷。

淡い色の八重桜の花びらをゼリーに閉じ込めた春らしいデザートです。

さくらババロア 472 円(税込)

<販売期間>発売中

さくらの花びらをドーム型のゼリーに閉じ込め、

ミルク風味のババロアの上に咲かせました。

■JEAN-PAUL HÉVIN(ジャン＝ポール・エヴァン):ガレリア B1F / 03-5413-3676

モンローズ 630 円(税込)

<販売期間>3/19～4/10

世界トップクラスのショコラティエ、ジャン＝ポール・エヴァンの

ショコラブティックより、フランボワーズガナッシュを包み込んだ

春らしいピンク色のモンブランを期間限定販売します。

■Toshi Yoroizuka(トシ ヨロイツカ):プラザ 1F / 03-5413-3650

葛桜 Mousse Chocolat blanc a la SAKURA 500 円(税込)

<販売期間>3 月上旬～

旬の素材を使ったデザートの専門店から葛を使った桜ケーキを発売。

日本の春を思わせる和のテイストに仕上がっています。



▲さくらゼリー(上)

さくらババロア(下)



▲葛桜 Mousse Chocolat blanc a la SAKURA

■とらや:ガレリア B1F / 03-5413-3541

桜あんみつ

1,260 円(税込)

<販売期間>3/15~4/15

塩漬けに下桜の花と葉を白餡と寒天に散りばめました。

春の季節限定のあんみつです。



▲桜あんみつ

■pâtisserie Sadaharu AOKI paris(パティスリー・サダハル・アオキ・パリ):ガレリア B1F / 03-5413-7112

エクレール桜

600 円(税込)

<販売期間>3/1~

さくらんぼを原料に蒸留して丹念に作られたアルザスのキルシュを

カスタードクリームに封じ込み、桜の花のペーストを中に忍ばせた

香り豊かなエクレーアに仕上げました。

■SILIN 火龍園(シリン/ファン・ロン・ユエン):ガーデンテラス 2F / 03-5413-0088

桜アイスとイチゴのスープ

価格:未定

<販売期間>未定

広東料理名店から、春らしい桜アイスとイチゴのスープが登場。

食後のデザートにお召し上がり下さい。

■NIRVANA New York(ニルヴァーナ ニューヨーク):ガーデンテラス 1F/03-5647-8305

桜スフレロールケーキ

800 円(税込)

<販売期間>3/15~3/31

1970 年代、NY に誕生し多くの著名人に愛されたインド料理レストランから、

桜をモチーフにしたスフレケーキが登場。程よい甘さが特徴です。

桜プリン

650 円(税込)

<販売期間>3/15~3/31

桜のプリン。桜の香りがお口の中に広がり、舌の上でとろけます。

桜をイメージしたカクテル 3 種

600 円~(税込)

<販売期間>3/1~4/15

桜をイメージしたカクテルは女性にも喜ばれます。

桜ブルーム、桜 Blossam、桜ミントクーラーの 3 種類から、

お好きなものを選んでください。



▲桜ミントクーラー



▲桜ブルーム

■orangé(オレンジ):プラザ 1F / 03-5413-3600

さくらマティーニカクテル

1,000 円(税込・サービス料別)

<販売期間>3/19~4/10

シャンパンやミモザなど、様々なカクテルが楽しめる orangé から、

さくらマティーニカクテルが登場。春らしい色も、目を楽しませてくれます。

■MADISON PARK CAFÉ(マディソンパーク カフェ):ガレリア B1F / 03-5413-3065
桜風味のカプチーノカフェラテ 350 円(ショートサイズ・税込)

<販売期間>3/19~4/10

春季限定で桜風味のカプチーノカフェラテが登場。
シアトルスタイルに和のテイストが加わり、香りが引き立ちます。

■福光屋(フクミツヤ):ガレリア B1F /03-6804-5341
春吟醸 1,575 円(税込)

<販売期間>3/4~

発酵炭酸ガスを封じ込め、火入れをせずに瓶詰めしています。
春霞のようなやわらかな風合いの薰り高い純米吟醸酒を、桜のラベルで包みました。
(※数量限定、売り切れ次第終了)

【春メニュー】

■十五夜米八(ジュウゴヤヨネハチ):ガレリア B1F /03-5413-3676
桜おこわ 525 円(税込)

<販売期間>3 月中旬~

栗やお赤飯など炊き立ておこわの専門店が、
春季限定で桜のおこわを販売します。

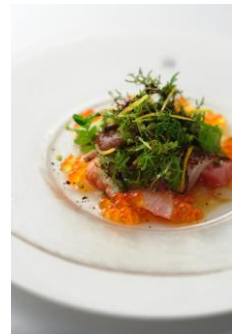


▲桜おこわ

■HAL YAMASHITA 東京(ハル ヤマシタ トウキョウ):ガーデンテラス 1F/03-5413-0086
新和食 ライトコース 3,800 円(税・サービス料別)

<販売期間>3 月中旬(予定)~

素材本来の味を活かした新しい和食を提供するレストラン。
シェフ・山下春幸氏が創る、春限定メニューは
見た目も春の季節にピッタリの桜鯛の味を最大限に生かしたサラダを始めとした
コースをご提供します。



▲桜鯛のサラダ(イメージ)

■てんぷら山の上 Roppongi(テンブラヤマノウエ ロッポンギ):ガーデンテラス 3F/03-5413-3577
春のおすすめコース 6,930 円(税・サービス料込)

<販売期間>3/19~

てんぷら山の上からはランチタイム限定で春のおすすめコースをご用意しました。
桜を眺めながら活海老や白魚大葉巻きなどのてんぷらをお召し上がりください。



▲春のおすすめコース

桜のアイテム

■遊 中川(ユウ ナカガワ):ガレリア 3F/03-6804-1310

名刺香 桜(8枚入り) 1,890円(税込)

<販売期間>販売中 (無くなり次第終了)

人気の名刺香に桜の香りが新登場。名刺入れに一枚忍ばせておくと香りが名刺に移ります。メッセージカードとしてもお使いいただけます。

和柄ブックカバー 舞桜 1,890円(税込)

<販売期間>販売中 (無くなり次第終了)

定番のブックカバーに女性に人気の華やかな桜柄が加わりました。桜色と薄墨色の2色展開です。

暖かい日は、お気に入りの一冊を持って出かけてみてはいかがでしょうか。

桜染めショール 6,090円(税込)

<販売期間>販売中 (無くなり次第終了)

桜の幹を使って染色する人気の「桜染めシリーズ」から、春冷えの季節に重宝するショールが登場。

日本人が愛してやまない桜の色をお楽しみ下さい。

■Green DeLi(グリーンデリ)他:ガレリア B1F/03-5413-7510

さくら石鹸 1,575円(税込)

<販売期間> 販売中

桜の花びらに見立てた薄紅色の石鹸。天然素材の化粧石鹸素地を一枚ずつ手作り仕立ててあり、湯船に浮かべれば春爛漫の雰囲気になります。

※この商品は、東京ミッドタウンが開催している「Tokyo Midtown Award」のデザインコンペで、2008年度一般の部 グランプリ受賞作品を実際に商品化したものです

■箸長(ハシチョウ):ガレリア 3F/03-5413-0392

貝象炭 桜箸 1,890円(税込)

<販売期間> 販売中

サッチーネの木地に、あわび貝でかわいい桜の模様を入れてあります。女性の方に人気がありますので、ホワイトデーのプレゼントにもおすすめです。



▲桜染めショール



▲さくら石鹸



▲貝象炭 桜箸