

報道関係各位

東京ミッドタウンマネジメント株式会社

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 38 号
～ 東京ミッドタウンのクリスマス最新情報 ～

1. **Special** : クリスマスイルミネーションが見えるレストラン情報！
2. **Feature** : クリスマス市「marché de Noël(マルシェ・ド・ノエル)」が今年も登場！
3. **Feature** : 東京ミッドタウン限定のクリスマスケーキ最新情報！

東京ミッドタウンでは、この冬「大切な人の幸せを願う誰もが、誰かのサンタクロースである」というコンセプトのもと、この街を訪れるすべての方が幸せになりますように、との想いをこめて様々な演出でみなさまをお迎えいたします。このニュースレターでは、クリスマスイルミネーションが見えるレストランや、期間限定のクリスマスショップ「マルシェ・ド・ノエル」(クリスマス市)、とびきり優雅な東京ミッドタウン限定のクリスマスケーキ情報をいち早くお届けします！

<クリスマスイルミネーションが見えるレストラン情報(p2)>



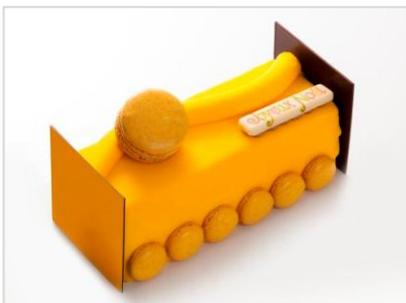
▲SILIN 火龍園
(シリノ/ファン・ロン・ユエン)
ガーデンテラス 2F



▲クリスマスイルミネーション
(左)スターライトガーデン
(右)ツリーイルミネーション



<東京ミッドタウン限定クリスマスケーキ情報(p3～5)>



▲pâtisserie Sadaharu AOKI paris
(パティスリー・サダハル・アオキ・パリ)
「チーズ ケーク ノエル」
5,670 円(税込)

<クリスマス市「marché de Noël」情報(p3)>



▲クリスマス市
「marché de Noël」
(マルシェ・ド・ノエル)

1. Special :クリスマスイルミネーションが見えるレストラン情報!

街全体が光に包まれる東京ミッドタウンのイルミネーション(2012年11月15日~12月25日)。その幻想的な世界をゆったりと眺めながらディナーが楽しめる14店舗を紹介します。



▲シャンパンイルミネーション



▲スターライトロード



スターライトガーデン 2012

青色LED 約28万個を2,000㎡の広大な芝生広場に敷き詰めた、ブルーをベースカラーとした幻想的なイルミネーションを中心に、光の動きと音が連動するエンターテインメントショーです。



CANOVIANO CAFE (カノビアーノ カフェ)

ガレリア 1F / 03-5413-3226

都会の喧噪を忘れ、緑に囲まれたロケーションの中で、滋味深い食材の豊かな風味を生かした、自然派イタリアンを堪能できます。

酢重ダイニング 六角 (スジウダイニング ロッカク)

ガーデンテラス 2F / 03-5785-1717

軽井沢の味噌醤油屋「酢重正之商店」が、炊きたてご飯と地元信州の旬の野菜や食材を使って料理を提供する和食のお店。地酒を楽しめる日本酒バーも魅力の一つ。多くの席が緑豊かなミッドタウン・ガーデンに面し、クリスマスイルミネーションの眺望は抜群です。



SILIN 火龍園

(シリノ/ファン・ロン・ユエン)

ガーデンテラス 2F /

03-5413-0088

数々の有名店で腕を振るってきた唐朱興シェフが、産地直送の食材を使ったオリジナル中国料理を提供。約200種類のメニューがあります。大きな窓の外には、眼下にクリスマスイルミネーションを覗いていただくことができます。



▲クリスマスイルミネーション



▲魔法の森のクリスマスツリー

【その他のイルミネーションが見えるレストラン】

■ スターライトガーデンが見えるレストラン

- 淡悦 03-5413-8668
- 鉄板焼ステーキ 喜扇亭 03-5413-7988
- NIRVANA New York 03-5647-8305
- HAL YAMASHITA 東京 03-5413-0086
- Bodega Santa Rita 03-5413-3101
- Union Square Tokyo 03-5413-7780

■ シャンパンイルミネーション / ツリーイルミネーションが見えるレストラン

- A971 03-5413-3210
- cuisine française JJ 03-5413-3445
- Pizzeria-Trattoria Napule 03-5413-0711
- La Colina 03-5413-0092

■ 魔法の森のクリスマスツリーが見えるレストラン

- Ba-tsu 03-5413-6380

2. Features : クリスマス市「marché de Noël(マルシェ・ド・ノエル)」が今年も登場

期間限定のクリスマスショップ「マルシェ・ド・ノエル」(クリスマス市)がガレリア B1 に今年も登場。ラインナップも新たに、オーナメントや陶器の小物などさまざまなクリスマス商品が並びます。プレゼントに最適なアイテムも多数用意しております。

- 期 間 : 11 月 15 日(木)～12 月 25 日(火)(予定)
- 時 間 : 11:00～21:00
※12 月 14 日(金)からは 11:00～22:00(予定)
- 場 所 : ガレリア B1 竹林スペース



▲実施イメージ

<店舗情報>

Francfranc THEPOST

Francfranc THEPOST Xmas 限定ショップが東京ミッドタウン「マルシェ・ド・ノエル」に初出店！
日常を楽しく彩るオリジナルのクリスマスグッズでいち早くクリスマス気分を取り入れて、楽しくカウントダウン！

Lil' limo(リル・リモ)

Lil' limo(リル・リモ)からのとびきりなギフトアイテムは、マルシェ限定 SWAROVSKI ELEMENTS 使用のバッグチャーム。北欧からのハンドメイドのニット小物・NEWYORK からのポップな雑貨をセレクトしました。(Lil' limo は Little limousine の略で「ちょっとした贅沢と心地良さ」の意味。)

クリスマスカードショップ

クリスマスのインテリアにも出来てしまうようなクリスマスツリー型カードやプレゼントにも出来るライト&メロディカード、そして今年は心温まる動画が流れる液晶カードも揃えました。動画は最後まで見て下さい。

3. Features : 東京ミッドタウン限定のクリスマスケーキ最新情報！

東京ミッドタウンが誇るスイーツの名店からは、とびきり優雅なクリスマスケーキが届きました。どれも材料からこだわった、選りすぐりのクリスマスケーキです。また、今年もフード&カフェ 5 店舗で東京ミッドタウンでしか手に入らない限定ケーキを販売。他とはちょっと違うプレミアムな東京ミッドタウンのクリスマスケーキを囲みながら、年末の優雅なひとときを過ごしてみませんか。

東京ミッドタウン限定

<東京ミッドタウン クリスマスケーキ ラインアップ>

サン・フルーツ:ガレリア B1F/ 03-5647-8388

『マロンショコラ』 4,200 円(税込)

<予約期間>11 月 21 日(水)～12 月 20 日(木)

<店舗販売>12 月 21 日(金)～12 月 25 日(火)

ミルクチョコと栗の 2 層仕立てのムースの上に、栗とマロンクリームで仕上げました。



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

『ビュッシュ・デクリネゾン・クリスティーヌ』 限定 80 個 5,985 円(税込)

<予約期間>10月10日(水)~12月11日(火)(予定)

<店舗販売>12月22日(土)~12月25日(火)(予定)

ボンボンショコラ「Christine(クリスティーヌ)」のデクリネゾンを表現した Bûche de Noël です。クリスマススパイスの利いたスポンジ生地に、キャラメル風味のクレームブリュレ、ムースショコラを重ね、表面にはかわいらしいオレンジとショコラのリースを飾り付けました。フランス・Noël の香り漂う、温かくてどこか懐かしい味わい豊かな一品です。

東京ミッドタウン限定



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

『ヘルシーX'mas』 2,940 円(税込)(4号)/3,990 円(税込)(5号)

<予約期間>11月1日(木)~12月15日(土)

<店舗販売>12月20日(木)~12月25日(火)

おからを使ったスポンジに豆乳入り生クリームで仕上げたヘルシーなクリスマスケーキです。いちごのオリジナルコンフィチュールをサンドしています。

東京ミッドタウン限定



DEAN & DELUCA (ディーン&デルーカ):ガレリア B1F/03-5413-3580

『ストロベリーショートケーキ』 6,300 円(税込)

<予約期間>11月8日(木)~12月18日(火)

<店舗販売>なし

素材そのもののおいしさと丁寧な技で仕上げるパティシエによるパーフェクトなショートケーキ。ぎっしりとのせられた国産いちごの爽やかな酸味が際立ちます。



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

『ビュッシュ オ シュネ』 5,250 円(税込)

<予約期間>11月1日(木)~12月20日(木)

<店舗販売>12月23日(日)~12月25日(火)

今年は“火遊び”がテーマ。蒔に見立てたビュッシュの中にはショコラムースとビスキュイ、サクサクのクルスティヤンを重ねて。燃え上がる炎の飴細工も美しい。※飾りは別添えです。



京はやしや(キョウハヤシヤ):ガレリア B1F / 03-5413-0396

『林屋プレミアム抹茶クリスマスケーキ』 5,250 円(税込)

<予約期間>11月16日(金)~12月17日(月) ※定数に達し次第終了

<店舗販売>なし

抹茶が持つ風味や味わいを十分に引き立たせたスポンジ生地にはじっくり選定した国産の卵と小麦粉を使用。抹茶のほろ苦さが活きた、しっとり柔らかな舌触りの生地を実現させました。中の層は抹茶生地、抹茶生クリーム、黒糖生クリーム、苺を重ね、洋の装いの中にも和の味わいを添えています。京はやしやならではのプレミアムケーキが東京ミッドタウン限定で初登場。

東京ミッドタウン限定



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

『ミニヨンフレーズ』 3,900 円(税込)

<予約期間>11月14日(水)~定数に達し次第終了

<販売期間>12月21日(金)~12月25日(火)

ドライ苺を練りこんだ生地、甘酸っぱい苺と香ばしいピスタチオのムースが絶妙。Chef 自身作のクリスマスケーキです。



浅野屋(アサノヤ):ガレリア 1F/ 03-5413-3575

『クリストシューレン』 2,205 円(税込)

<予約期間>なし

<販売期間>11月16日(金)~12月25日(火)

ラムレーズン・レモンピール・アップルなどドライフルーツを練り込んだ浅野屋のこだわりのシューレンです。



pâtisserie Sadaharu AOKI paris

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

『チーズ ケーク ノエル』 5,670 円(税込)

<予約期間>11月末まで

<販売期間>予約販売数次第

レモンのきいたチーズクリームとさくさくとしたヘーゼルナッツクッキーが見事に調和したノエルです。

東京ミッドタウン限定

