

FOOD & CAFE

桜色に色づくスイーツや、季節の新鮮な素材を使ったフード。テイクアウトにもおすすめの春メニューをお楽しみください。



〈スイーツ〉

エクレール サクラ ¥560(税込)
マカロン 各¥315(税込)

ほんのりと香るキルシュが印象的なカスタードクリームに、甘酸っぱい桜の風味を効かせた春を感じるエクレールです。春らしいカラフルなマカロンもおすすめ。

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ

pâtisserie
Sadaharu AOKI paris

ガレリア B1
03-5413-7112

期間 3月21日～桜が散る頃まで
(エクレール サクラのみ・マカロンは通常販売)
EAT IN(ワンドリンク制)
TAKE OUT



〈カフェ〉

sakura
¥540(税込)

桜ジェラートをベースに2種類の桃とこしあん、求肥をあわせて、まるで桜餅のようなフルーツバー。食感と香りが楽しめる春ならではのフレーバーです。

パレタス
PALETAS

ガレリア B1
03-6447-4445

EAT IN(ワンドリンク制)
TAKE OUT



〈フルーツ・スイーツ〉

さくらババロア&さくらゼリー
¥1,026(税込)

ミルクババロアと桜の花びら入ゼリー、2つの味を楽しめるかわいいスイーツと、華やかなさくら風味のゼリーのセット。春を甘く彩る美味しさです。

サン・フルーツ

ガレリア B1
03-5647-8388

期間 桜が散る頃まで
TAKE OUT



〈デリカテッセン&カフェ・レストラン〉

菜の花季節サラダ(いちごドレッシング)
¥480(税込)

甘酸っぱいいちごドレッシングがアクセントの菜の花サラダ。菜の花の鮮やかなグリーンが春らしい、季節限定の味をお楽しみください。

レシペ アンド マーケット
RECIPE & MARKET

ガレリア B1
03-6438-9598

期間 4月8日まで
EAT IN TAKE OUT



〈スープ・デリ〉

冷凍スープ(ローステッド・トマトチャウダー)
¥650(税込)

たっぷりのトマトをクリームで煮込んだ、柔らかなオレンジ色が春らしいチャウダー。湯煎で温めるだけで簡単に出来る冷凍スープです。

チャウダーズ スープ アンド デリ

Chowder's SOUP & DELI

ガレリア B1
03-5413-0090

東京ミッドタウン限定
EAT IN(スープ・ドリンク・デザート)
TAKE OUT

TOKYO MIDTOWN SPRING MENU 3.16 Fri - 4.15 Sun

Cover: エクレール サクラ・マカロン (pâtisserie Sadaharu AOKI paris)
季節限定サクラ色のエクレールと、定番商品のカラフルなマカロン。詳細については中面をご覧ください。

TOKYO MIDTOWN

東京都港区赤坂 9-7-1 www.tokyo-midtown.com
【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(土日祝日)により一部異なります。
東京ミッドタウン・コールセンター TEL: 03-3475-3100 (10:00-21:00)

※価格は全て税込です。※画像はイメージです。※別途サービス料が発生する店舗もございます。※掲載情報は予告なく変更になる場合がございます。

RESTAURANT & BAR

桜色に染まる景色を見ながら、旬の食材を味わう贅沢な時間。春ならではの彩りも豊かな特別メニューをお楽しみください。



〈シャンパンビストロ〉

シャンドン "sakura"モヒート
¥1,404(税込)

シャンドンと桜リキュールを使った口当たりの良いモヒート。"sakura"のネーミング通り、お花見にぴったりな春らしい爽やかなカクテルです。

オレンジ
orangé

ブラザ 1F
03-5413-3600

ランチ デイナー



〈フランス料理〉

六本木テラスに舞う桜
¥1,944(税込・サ別)

繊細な桜の花びらを餡やチョコ、ガボットで表現。チョコで包んだ桜のアイスを崩し、ソースのようしてお召し上がりいただくと、様々な食感を楽しめます。

ロッポンギテラス フィリップ ミル
六本木テラス フィリップ・ミル

ガーデンテラス 4F
03-5413-3282

東京ミッドタウン限定
デイナーのみ



〈スペイン料理〉

春野菜と魚介のバエリア
¥3,240~(税込・サ別) *2名様~

春野菜の菜の花やそら豆と、ホタルイカや桜エビなど旬の魚介類をふんだんに使いました。野菜と魚介の旨味が凝縮された味わい深いバエリアです。

ボデガ サンタ リタ
Bodega Santa Rita

ガーデンテラス 1F
03-5413-3101

東京ミッドタウン限定
デイナーのみ



〈新和食〉

春思青陽 桜ちらし御膳
¥2,480(税込・サ別)

吟味された旬の食材をふんだんに取り入れた季節限定のちらし寿司。桜の花を思わせる華やかな彩りと、春らしい豊かな香りをご堪能ください。

ハル ヤマシタ トウキョウ
HAL YAMASHITA 東京

ガーデンテラス 1F
03-5413-0886

期間 3月22日～4月30日
東京ミッドタウン限定
ランチのみ



〈クラフトビール&ビストロ〉

桜鯛のカルパッチョ・ブロッサム
¥800(税込)

桜の塩漬ソースの淡い色味と華やかな赤の野菜が、メインの桜鯛を美しく彩ります。季節感や見た目にもこだわった、春の訪れを表現した一皿です。

リオ・ブルーイング・アンド・ビストロ
RIO BREWING &
CO.BISTRO AND GARDEN

ブラザ 1F
03-3403-0808

14時から

〈アメリカン〉

ロゼ スパークリングワイン ¥972(税込)

淡いピンクが桜の花びらを思わせるロゼ スパークリングワインをグラスでご用意しました。きめ細やかな泡立ちですっきりとした飲み口です。

ロティ アメリカン ワインバー アンド ブラスserie
ROTI American Wine Bar & Brasserie

ガーデンテラス 1F
03-5413-3655

ランチ デイナー

〈蕎麦・和食〉

出羽桜 ¥540(税込)

山形を代表する吟醸酒「出羽桜」。柔らかな飲み口と芳醇な香りが、料理や蕎麦の味を引き立てます。その名の通り春にふさわしい日本酒です。

アメノチハレ キンシユウ
雨後晴 錦繡

ガーデンテラス 3F
03-6804-3941

ランチ デイナー

〈和食〉

春のおばんざい ¥2,500(税込)

この季節ならではの旬や菜の花を使ったメニュー。信州味噌を使用し、日本の春をじっくりと味わえる毎年人気のおばんざいセットです。

スジュダイニング ロッカク
酢重ダイニング 六角

ガーデンテラス 2F
03-5785-1717

東京ミッドタウン限定 ランチのみ

〈会席〉

桜会席弁当 ¥5,184(税込・サ別)

日本料理「ひのぎざか」特製の季節限定ランチ。春らしく華やかに彩るちらし寿司や、京都舞鶴産の鯖、春の山菜など旬の食材をふんだんに使用した色取りどりの会席料理を、どうぞゆったりとご堪能ください。

ミッドタウン・タワー 45F
03-6434-8711
(レストラン予約専用 10:00-21:00)

期間 4月1日～4月15日
東京ミッドタウン限定 ランチのみ

〈てんぷら〉

**春のおすすめコース ランチ ¥8,100(税込・サ別)
デイナー ¥17,280(税込・サ別)**

春の食材「そら豆のかき揚げ」を組んだこの時期限定の季節のおすすめコース。かき揚げをバラしてご飯と和えた「天バラ」にして是非召し上がっていただきたい一品です。

テンブラヤマノエ ロッポンギ
てんぷら山の上 Roppongi

ガーデンテラス 3F
03-5413-3577

東京ミッドタウン限定 ランチ デイナー

〈和食〉

お花見弁当 ¥4,352(税込・サ別)

一品一品丁寧に作られた料理は見た目も繊細な仕上がりで、春の息吹を感じられます。ロゼワインまたは、ロゼスパークリング1杯付き。

ミヤガワショウ スイレン
宮川町 水簾

ガーデンテラス 3F
03-5413-1881

東京ミッドタウン限定 ランチのみ
要予約(前日22時まで・1名様より)

〈中華・点心〉

海老と貝柱の小籠包 ¥1,200(税込)

海老と貝柱の上品な旨味がたっぷりつまった小籠包。もちもちの皮は食感の良さはもちろん、緑色やピンク色のカラフルな彩りで目でも楽しんでいただけます。

センリョウ キンシユウワウロン
千里馬 南翔小籠

プラザ B1
03-5413-3688

デイナーのみ

〈ハンバーガーレストラン〉

旬の野菜を使ったカスタムバーガー ¥1,393(税込)

春野菜をふんだんに取り入れた、春におすすめのユニークなカスタムバーガー。天気の良い日にはハンバーガーを片手に満開の桜をお楽しみください。

ザ・カウンター ロッポンギ
THE COUNTER 六本木

ガーデンテラス B1
03-5413-6171

ランチ デイナー

〈ベーカリーレストラン〉

春野菜のグリル ¥1,717(税込)

菜の花やたけのこなど春の野菜をじっくりと焼き上げて、甘さや旨味を引き出しました。旬の素材の美味しさをシンプルに活かしたメニューです。

ル・パン・コチディアン
Le Pain Quotidien

プラザ 1F
03-6804-5879

東京ミッドタウン限定 デイナーのみ

〈カジュアルイタリアン〉

春爛漫!!桜を見ながら楽しむパーティープラン ¥6,000(税込)

テーブル一杯に並ぶ季節の食材をふんだんに使った全12品のお料理は、まさに「KNOCKのいいとこどり!」。ボリュームたっぷりのお料理をお楽しみください。

ノック クッチーナ ボネ イタリアーナ
KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA

ガーデンテラス 2F
03-5413-3929

ランチ デイナー
要予約(前日24時まで・5名様より)

〈フレンチレストラン〉

桜のサヴァラン ～ショコラブランとトンカ豆～ ¥1,620(税込)

桜の香りをつけたフランス菓子のサヴァランにショコラブランのムース、トンカ豆のアイスクリームをトッピング。アクセントにトリュフのハチミツを忍ばせました。

アルティザン ドゥ ラ トリュフ パリ
Artisan de la Truffe Paris

ガーデンテラス 1F
03-5413-3830

東京ミッドタウン限定 ランチ デイナー 数量限定

〈カジュアルフレンチグリル&ワインバー〉

スペイン産熟成豚「ラルポーク」のロースト ¥3,888(税込・サ別)

熟成による柔らかな食感が特徴のラルポークを低温でじっくりとロースト。早春のトマトを使い、濃厚なクリームソースを合わせた春の一皿。

グリル アンド ワイン ジーネーズ トーキョー
GRILL & WINE GENIE'S TOKYO

プラザ 1F
03-6434-9406

東京ミッドタウン限定 デイナーのみ
要予約(前日17時まで・2名様より)

〈インド料理〉

桜チキンロールケバブ ¥1,300(税込・サ別)

スパイスの効いたラム肉を桜の風味のタンドリーチキンに巻き込みました。桜のほのかな香りと美しい見た目、春を存分に味わえます。

ニルヴァーナ ニューヨーク
NIRVANA New York

ガーデンテラス 1F
03-5647-8305

東京ミッドタウン限定 デイナーのみ

〈イタリアン〉

ブリマヴェーラ ¥5,500(税込・サ別)

ピザの王道デクマリーニは、自慢の薪窯でパリッと焼き上げたおすすめの逸品。前菜、パスタ、デザート、コーヒーがついた春限定コース。ウェルカムドリンク(ブラッドオレンジ又はスパマンテ)1杯付き。

ピッツェリア・トラットリア ナプレ
Pizzeria-Trattoria Napule

ガーデンテラス 1F
03-5413-0711

東京ミッドタウン限定 デイナーのみ

〈中国料理〉

春のお花見ランチセット ¥3,700(税込・サ別)

彩が鮮やかな桜鯛のサラダ仕立ては、おすすめのメインディッシュ。Pの雑飯、デザートに食後のお飲み物までお付けしたコースの前菜としてご用意しています。

シリン/ファン・ロン・ユエン
SILIN 火龍園

ガーデンテラス 2F
03-5413-0088

東京ミッドタウン限定 ランチのみ



〈魚介味淋粕漬〉

桜の花入りまぐろカルパッチョ風付鈴波御膳 ¥1,836(税込)

魚介味淋粕漬が人気の鈴波定食に、桜の花びらの塩漬けが彩りを添えるまぐろの和風カルパッチョをつけました。春限定の御膳をお楽しみください。

スズナミ
鈴波

ガレリア B1
03-5413-0335

東京ミッドタウン限定 EAT IN

〈中華〉

点心セット ¥680(税込)

春巻、シュウマイ、ごま団子、エビシュウマイなど点心の定番人気を楽しめるお花見セット。美味しくて気軽につまめるお花見にぴったりのメニューです。

ラテイフ
辣鼎風

ガレリア B1
03-3475-1588

TAKE OUT

〈豚肉・とんかつ〉

春のしゃぶかつ膳 ¥2,160(税込)

“幻の豚”と呼ばれる金華豚。その希少部位であるヒレと、菜の花と旬の野菜を薄切り肉で包んだしゃぶかつの盛り合わせ。みぞれあごだしとご一緒にどうぞ。

ヒラボクジョウ
平田牧場

ガレリア B1
03-5647-8329

東京ミッドタウン限定 EAT IN

〈和菓子・雑貨〉

よもぎ餅 ¥1,080(税込)

特製御膳館と、香ばしい焼き目をつけたよもぎ餅の絶妙な味わい。ほのかに漂うよもぎの香りとともに、春の訪れをお楽しみください。

とらや

ガレリア B1
03-5413-3541

EAT IN(※茶のみ)

〈家具・ライフスタイル雑貨・カフェ〉

**桜のシフォンケーキ ¥600(税込)
桜の紅茶ラテ ¥600(税込)**

淡いピンクのシフォンケーキにふんわりと甘いホイップクリームを添えて。桜の香りがほのかにただよぶ紅茶ラテと一緒に召し上がってください。

イデアショップ / イデアカフェ パルク
IDÉE SHOP/ IDÉE CAFÉ PARC

ガレリア 3F
03-5413-3454(カフェ)

東京ミッドタウン限定 EAT IN
TAKE OUT(桜の紅茶ラテのみ)

FOOD & CAFE

〈グロッサリー・ワイン〉〈カフェ〉

ベリービネガーティー ¥540(税込)

はちみつとアップルビネガーに漬込んだ3種のベリーに、オレンジやリンゴを加えた春らしい爽やかなフルーツティー。ホットもあり、たっぷりのフルーツと一緒に楽しんで。

ディーン&デルカ
デーン&デルカ
DEAN & DELUCA

ガレリア B1 / 03-5413-3580
プラザ B1 / 03-5413-3585

EAT IN TAKE OUT

〈酒〉

甘酒アプリコットネクター ¥756(税込)

純米麹からつくられる甘酒(ノンアルコール)のやさしい甘みと、濃厚なアプリコットの酸味が相性抜群。さらりとした後味が甘酒が苦手な方にもおすすめです。

サケショップ フクミヤ
SAKE SHOP 福光屋

ガレリア B1
03-6804-5341

EAT IN TAKE OUT

〈粥・スイーツ〉

タビオカドリンク 7種類 ¥378～411(税込)

独特の食感が人気のタビオカドリンクは7種類からお選びいただけます。お好きなフレーバーをテイクアウトしてお花見に出かけはいかがですか。

ホユホユウ トクショウ
粥茶館 糖朝

ガレリア B1
03-5785-2638

EAT IN TAKE OUT

〈デリカテッセン〉

いちご大福(4個入) ¥850(税込)

自社農園で実った「春いちご」をまるごとやわらかな大福生地で包みこみました。あっさりとした甘さの白あんが甘酸っぱさを引き立てます。

イグノサトモクモクテヅクリファーム
伊賀の里モクモク 手づくりファーム

ガレリア B1
03-6434-0313

TAKE OUT