

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 26 号

～Enjoy! 節電の夏 第 3 弾～

1. 光と水の競演で、都心の夜が虹色に
“シティカード presents MIDTOWN RAINBOW”が見えるレストラン
2. あの人気イタリアンレストランで、ゴーヤのグリーンカーテン
Pizzeria-Trattoria Napule (ピッツェリア・トラットリア ナプレ)

1. 光と水の競演で、都心の夜が虹色に “シティカード presents MIDTOWN RAINBOW”が見えるレストラン



東京ミッドタウンでは、平成 23 年 7 月 16 日（土）から 8 月 28 日（日）までの期間、豊かな緑に囲まれて夏を満喫いただく恒例のイベント『MIDTOWN ♥ SUMMER 2011』（ミッドタウン ラブズ サマー 2011）のメインイベント「シティカード presents MIDTOWN RAINBOW」（以下、ミッドタウン・レインボー）では、光と水の競演により、都心の夜空に虹をかけます。噴射する霧や水しぶきに、フルカラーレーザーを照射して「希望の虹」や降り注ぐ「星のシャワー」を芝生広場に演出します。水しぶきのミスト効果で、涼しく幻想的な空間が出現します。

この幻想的なミッドタウン・レインボーを、お食事をしながら楽しんでいただけるレストランをご紹介します。

■ 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

1970年、NYに誕生し多くの著名人に愛された伝説的インド料理レストラン。2002年に惜しまれつつ歴史を閉じた名店が、モダンインディアンダイニングとして東京ミッドタウンに復活しました。マネージャーの鳥川秀一さんに、今夏のおすすめメニューやお客様の様子などを聞いてみました。



Q. 今年は節電ムードのなか、一段と暑い夏になりそうですが、お客様の様子はいかがですか？

A. 夜は、暑くてもテラス席が人気です。当店のテラス席からは、ミッドタウン・レインボーや夜景がきれいに見えます。風向きによっては、霧が飛んできくこともあります。日中(ランチタイム)は、暑いので店内を希望されるお客が多いのですが、満席になってしまった場合は、テラス席でも構わないと言ってくれるお客もいらっしゃいます。そんなお客様に、少しでも快適に過ごしていただきたいという思いから、今年はテラス席にミスト扇風機を設置しました。

Q. 今年の夏におすすめのメニューを教えてください。

A. 「オマールエビのマサラ」や「レッドバジルチキン」です。スパイスが効いて、夏バテの予防にもなります。また、8月31日までの期間、ディナータイムにテラス席をご利用のお客様には、シャンパンやワインなどが90分飲み放題(税込3,000円・サービス料別)のお得なプランもご用意しています。



■ Union Square Tokyo (ユニオン スクエア トウキョウ)

ガーデンテラス B1F/03-5413-7780

爽やかな風に吹かれながら、目の前には緑が広がるテラス席は、ミッドタウン・レインボーを一番近くに感じる場所です。

「ニューヨークで最も予約が取れない」といわれる超人気店のホスピタリティ溢れる温かいサービスは、洗練された都会らしさのなかに、どこかアットホームな雰囲気を感じさせてくれます。よく冷えたドリンクを片手に夏の夜空をお楽しみください。



■ 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

シャンデリアやモダンなレザーソファ、大きな窓の外には、ミッドタウン・ガーデンが広がります。開放感あふれる店内からは、眼下にミッドタウン・レインボーを観ていただくことができます。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。

人気デザート「東洋一のマンゴプリン」もおすすめです。



■ 淡悦(タンエツ)

ガーデンテラス 3F / 03-5413-8668

上野の杜の中にある「韻松亭」、北千住、宇都宮、下北沢の「明日香」などで修行を積んだ日本料理の板前達が、日本料理の世界をお見せします。厳選された素材の持ち味を引き出す匠の技は、日本料理の神髄。目で楽しみ、香りに心躍らせる日本料理をご堪能ください。

テラス席からはミッドタウン・レインボーが見えます。



【MIDTOWN RAINBOW 概要】

■ 期間: 7月16日(土)~8月28日(日)

※雨天決行、荒天中止

■ 場所: ミッドタウン・ガーデン

■ 時間: 19:30、20:30 ※各回 15分(予定)

※平日は 17:00、18:00、土日祝日および 8月8日(月)~8月12日(金)は 13:00~18:00 の毎時 0 分に、ミストによる演出(約 15分)も行います。

2. あの人気イタリアンレストランで、ゴーヤのグリーンカーテン
Pizzeria-Trattoria Napule(ピッツェリア・トラットリア ナブレ)

ガーデンテラス 1F/03-5413-0711



南イタリアをイメージさせる明るく清潔な店内は、タイルから家具にいたるまで、すべてイタリアから直輸入し、イタリアのトラットリアをそのまま再現しています。テラス席では、ランチタイムには自然の陽射しの射し込むなかで、広大な東京ミッドタウンの緑を楽しみながらお食事していただけます。2007年の開業以来、行列の絶えない人気店に、ゴーヤのカーテンが出現しました。シェフの佐野陽規さんにお話を伺いました。

Q. グリーンカーテンを育てられるのは今年で2回目とかがいましたが、今年はいかがですか？

A. 環境問題に取り組みたいという思いから始めたのですが、夕方のスタッフミーティングの時間帯は、このゴーヤのおかげでカーテンを降ろさなくてもほとんど暑さを感じなくなりました。お客様から、イタリアンのお店にゴーヤとは、意外性があるとおもしろいと言われます。夜は日が差し込むことはありませんが、見ているだけでも涼しいですよ。意外と成長が早く、育てる楽しみを感じています。

Q. このゴーヤはいずれ収穫して、メニューとして提供されるのですか？

A. はい。ピッツァにのせたりもしますが、ゴーヤに自家製サルシッチャ(豚粗挽きソーセージ)とドウイヤを詰め、スカモルツァアファミカートチーズをのせて、オーブンで焼くメニューがおすすめです。当店は本格的なナポリ・ピッツァ以外にも、季節を感じる食材を豊富に取り入れ、南イタリアを中心とした郷土料理をご提供しています。