

Tokyo Midtown News Letter 第56号
東京のまん中で楽しむ、ひんやりスイーツ
東京ミッドタウン 夏の食べ歩き

～かき氷からフローズンフルーツバーまでこだわりのメニューが集合～
 7月17日(金)～8月30日(日)

東京ミッドタウン(事業者代表 三井不動産株式会社)では、7月17日(金)～8月30日(日)の期間中、各ショップで夏の青空の下つめたいスイーツなどをお楽しみいただける企画「夏の食べ歩き」としてテイクアウトメニューを揃えます。

7月25日(土)は「かき氷の日」。年々人気を増すかき氷は、東京ミッドタウンでも自慢の逸品が勢揃いします。百年氷を削り、甘酒で作ったシロップを楽しめるものや、苺をまるごと使った氷を削ったものなど、バリエーション豊かなかき氷をご用意しました。夏の暑さも忘れる爽やかなスイーツをご紹介します。

東京ミッドタウンでバラエティ豊かなかき氷をはじめとした多彩なスイーツを楽しんで

- ◆ 目移りしそうなラインナップ。東京ミッドタウン限定のスペシャルメニューが登場！ →1P
- ◆ 夏だから！フレッシュなフルーツを存分に楽しむスイーツ →2P
- ◆ 夏のひんやりを楽しむ、こだわりショコラ&スイーツ →3P

◆ 目移りしそうなラインナップ。東京ミッドタウン限定のスペシャルメニューも登場！

ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ

ミッドタウン・タワー1F/ 03-6434-8711



サマーサンデー

ストロベリー&ロゼシャンパーニュ(左) エキゾチック(右)

各810円(税込) ※イトインは1,728円

甘酸っぱいフルーツと冷たいフランス風かき氷グラニテの夏らしいおしゃれなデザートです。パストリーシェフ徳永純司が考案した、ビタミンたっぷりのかき氷で暑さも楽しんでお過ごしください。



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

カキゴオリ ローズ エ フレーズ

520円(税込)

真っ白なローズムースといちごのピューレを削った真っ赤なかき氷が目にも鮮やか。優雅で甘酸っぱい香りが口の中にふわっと広がる人気パティスリー店のこだわりのかき氷です。



ukafe(ウカフェ)

ガレリア2F/ 03-6438-9920



ウカキ氷

720円(税込)

新鮮な苺を丸ごと氷に閉じ込めた「苺氷」を削り出し、フレッシュな苺の香りと歯ごたえを楽しめる絶品スイーツ。上から練乳とてんさい糖をかけ、程良い甘さをトッピングしました。



百年水のかき氷「甘酒しょうが」**680円(税込)**

「百年水」で作ったかき氷に、ノンアルコール＆ノンシュガーの甘酒をベースにジンジャーシロップをかけて。ジンジャーピールとあずきの絶妙なバランスも魅力的。ノンアルコールなのでお子様もお召し上がりいただけます。



◆ 夏だから！フレッシュなフルーツを存分に楽しむスイーツ

PALETAS(パレタス)

ガレリアB1F/03-6447-4445

**ミックスイースト****480円(税込)**

PALETAS人気No.1の「MixEast」はアップルジュースとローゼルをベースに大ぶりのフルーツがたっぷり入った見た目にもキュートなフレーバーです。

※イートインはドリンクをご注文の方のみ

**Ron Herman(ロンハーマン)**

ガレリアB1F/03-6447-0562

**フローズンヨーグルト アサイーボウル****950円(税込)**

アサイースムージーにグラノーラやフローズンヨーグルト、フルーツをたっぷりのせた、彩り豊かなアサイーボウル。ハチミツをトロリと垂らし、上品な甘みをトッピングしました。

**サン・フルーツ**

ガレリアB1F/03-5647-8388

**山梨県産 桃ジュース****540円(税込)**

桃の産地、山梨県の桃を贅沢に使い、1杯1杯その場でお作りする季節限定のジュースです。果物本来の濃厚な味を楽しめます。



◆ 夏のひんやりを楽しむ、こだわりチョコラ&スイーツ

Toshi Yoroizuka (トシヨロイツカ)

プラザ1F/03-5413-3650

**Ecuador Chocolat Smoosy****530円(税込)** ※イートインはプラス50円

エクアドルヨロイツカファームで採れたカカオ豆を使って丁寧に仕上げた、暑い夏にぴったりのスムージーです。エクアドルチョコラの風味とさっぱりとした甘さをお楽しみください。



※画像は全てイメージ

JEAN-PAUL HÉVIN (ジャン=ポール・エヴァン)

ガレリアB1F/ 03-5413-3676

テイク
アウト

グラス エ ソルベ アラパリジェンヌ
648円(税込)

カカオの風味を生かしてつくられたチョコレートのアイスクリームは、なめらかな生クリームとマカロン クラッシュをトッピング。冷たいショコラのアイスで爽やかな夏を演出しました。4種類の味わいをご用意しています。



HENRI LE ROUX (アンリ・ルルー)

ガレリアB1F/ 03-3479-9291

テイク
アウト

イート
イン

東京
ミッドタウン
限定

ソーダ ディアブル・ローズ
648円(税込) ※イートインは1,080円

全体を良くかき混ぜると、ソルベ ディアブル・ローズの甘酸っぱさとペリエが爽やかに合い、すっきりした飲み口で夏にぴったりのドリンクです。最後はデザートを食べているような感覚に。



このほかにも、「夏の食べ歩き」には全24店が参加。テイクアウトメニューで食べ歩きを楽しみながら、ぜひこの季節ならではのひとときをお楽しみください。

◆ お店で堪能する、こだわりかき氷

GRILL&WINE GENIE'S TOKYO(グリルアンド ワイン ジーニーズ トーキョー)
プラザ1F/03-6434-9406

本家ドン・ペリニヨンのかき氷マスカット
2,205円(税込)

フレッシュフルーツとハーブコーディアルでさっぱりとした甘さに仕上げたかき氷に、目の前でドン・ペリニオンを注いで完成させる、贅沢なメニュー。夏の夜に楽しみたい、大人のかき氷です。



◆ 夏の食べ歩きは暑い屋外を楽しんで

東京ミッドタウンの恒例イベント「MIDTOWN ♥ SUMMER」では、今年初開催の夏のイルミネーション「SUMMER LIGHT GARDEN」を開催。光で織りなす清流や花火で、「日本の夏」を演出します。また、足を小川に浸けて涼を取る「ASHIMIZU」も人気のイベント。食べ歩きできるメニューを外で味わいながら、五感で感じる日本の夏の涼をお楽しみください。



「SUMMER LIGHT GARDEN」では1時間に3回「ひかり花火」の演出を行う予定。(画像はイメージ)

【MIDTOWN ♥ SUMMER】

7月17日(金)～8月30日(日)

- SUMMER LIGHT GARDEN 18:30～23:00
- ASHIMIZU 14:00～20:00

ほか、モヒートが楽しめるカフェや風鈴の館内装飾も登場！



「夏の食べ歩き」に加えて、色々な種類のビールを楽しむ「夏の飲み比べ」も同時開催。ベーカリーショップ「浅野屋」からは軽井沢高原ビールとアペリティフのメニュー、チーズが自慢の「オービカ モッツアレラバー」からはフレッシュなモッツアレラチーズに合わせたイタリアビールなど各店のおすすめが揃います。

＜夏の飲み比べ＞

7月17日(金)～8月30日(日)

参加店舗: Ba-tsu/La Colina
Baker Bounceなど全14店



※画像は全てイメージ 3