

TOKYO MIDTOWN

JOURNAL OF FOOD AND CULTURE

EAThink

イーシンク／食べるを考える。

issue #01 2017 AUTUMN Edition



この雑誌は「東京ミッドタウン」の「EAThink」が、世界の旬の食材や食文化について、世界中の読者に届けることを目指して発行されています。この雑誌の発行は、東京ミッドタウンの「EAThink」が、世界の旬の食材や食文化について、世界中の読者に届けることを目指して発行されています。

First Issue

Seasonal food of the world.

特集 世界の旬食材。

東京ミッドタウン初の
レストランジャーナル

Contents

P. 3	フランス オビニエ=ラカン 仔鳩 × Roppongi Terrace by Philippe Mille
P. 4	フランス ブロヴァンス トリュフ × Artisan de la Truffe Paris
P. 4	日本 他 松茸 × HAL YAMASHITA 東京
P. 5	日本 長野 コシヒカリ × 酢重ダイニング 六角
P. 5	日本 黒毛和牛 × 鉄板焼ステーキ 喜扇亭
P. 6	イタリア 他 黒トリュフ × Union Square Tokyo
P. 6	スペイン エストレマドゥーラ イベリコ豚 × Bodega Santa Rita
P. 6	イタリア カンパーニャ・プリア 水牛モッツアレラチーズ × OBICÀ MOZZARELLA BAR
P. 7	日本 福岡 他 雷山ポーク 他 × ROTI American Wine Bar & Brasserie
P. 7	日本 鹿児島 他 国産豚肉 他 × SILIN 火龍園
P. 7	日本 北海道 メークイン × GRILL & WINE GENIE'S TOKYO
P. 8-9	日本 山梨 アイコトマト × KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA

— Cover —

フランスのプロヴァンス地方の新鮮な天然の最高級トリュフ。それにこだわるレストランは、『アルティザン・ドゥ・ラ・トリュフ・パリ』だ。合わせる食材にも同じくこだわり、この日のキノコは長野県産や千葉県産のもの。美味しい旬の食材は、その見た目にも美しい。(P.4参照)

Seasonal food of the world.

特集 世界の旬食材。

これから食材が最も美味しい旬の季節がやってくる。

「EAThink」では、各レストランと一緒にそれぞれが扱う「食材」について考えた。

素材の大切さ、その土地のこと、生産者とのつながり、それを料理する一皿のこと……。

料理には素材のことや生産背景は明記されていない。

なぜ美味しいのか。美味しいには確固たる理由がある。

美味しいの向こう側には、様々な物語があるのだ。

食べるを考える、「EAThink」第1号を、ぜひお楽しみいただきたい。

※メニューの提供期間 2017年9月15日(金)～11月5日(日) 記事内に注釈のあるメニューは除きます。
※ P.3-9 に記載の時間は、料理の提供時間です。営業時間とは異なりますので、ご注意ください。

「ノック・クッチーナ・ボナイ・イタリアーナ」のふたりのシェフとともに、店舗で使用している素材、トマトの産地へ、美味しいの原産地を再確認する旅に出かけた。(P.8参照)



赤ワインを使った真黒なソースがかかったファルシーには、仔鳩のもも肉やささみ、マッシュルームと鶏のムースが詰まっており、しっとり繊細な味わいが夢見心地にさせてくれる。もう一方の皮目をカリリと焼いたローストは、身が引き締まっていて噛み応えがあり、じ

フランス | オビニエ=ラカン

仔鳩 × Roppongi Terrace by Philippe Mille

ロップンギテラス フィリップ ミル **NEW OPEN**

珠玉の技で魅せる

シェフのスペシャリテ。



高たんぱくで低カロリー、ワイルドかつ繊細な味わいの仔鳩は健康志向の世の流れと相まって、近年ますます注目を集めている。そんなフランス料理では定番の高級食材を、アート作品のように美しく仕上げたのが、フィリップ・ミル氏のスペシャリテ「シャンパーニュ地方の赤ワインソースを纏った仔鳩のファルシー」だ。

フィリップ・ミル氏が総料理長を務めるシャンパーニュ地方のミシュラン二つ星レストラン『ドメーヌ・レ・クレイエール』と同じく、主役となる仔鳩はフランス産かつトレーサビリティのしっかりした600gアップのものを厳選し使用。仔鳩の汁と



1. フランスの星付き店がこぞって使う認定マーク付きラカンの仔鳩。鉄分が多く、しっとりとした赤身が特徴。
2. 弱冠38歳にして国家最優秀 職人賞(M.O.F.)を受賞し、世界中から注目を集めるフィリップ・ミル氏。
3. ファルシーは、ミル氏の情熱が込められた著書にも登場。
4. 美しいゼラ模様は根セロリのピューレによるもの。
5. 白と茶を基調としたスタイリッシュな店内。
6. ミル氏の信頼も厚い料理長の藤田博和氏。

Pick Up Menu

◀ シャンパーニュ地方の赤ワインソースを纏った仔鳩のファルシー ¥6,480

Information
フランス料理 | 03-5413-3282
ガレリア内 ガーデンテラス4F
提供時間 11:00-15:30(L.O.14:00) /
17:30-23:00(L.O.21:00)
※サービス料別



フランス | プロヴァンス

トリュフ ×

Artisan de la Truffe Paris

アルティザンドゥ ラトリュフ パリ **NEW OPEN**

南仏プロヴァンスから直送。
最高級品の芳しき香り。

フランス・パリにあるトリュフ専門店の旗艦店として日本に初上陸。本店同様、南仏プロヴァンス地方の新鮮な最高級トリュフにこだわり、特徴である香りを最大限引き立たせた料理の数々を提供している。「天然のトリュフはプロでも見極めが難しいもの。当店では見た目だけでなく、触ってみて、さらに少し削って中の状態を丁寧に確認したものだけを厳選して使用しています」と語るのは、『オテル・ドゥ・ミクニ本店』他、パリやブルターニュの星付きレストラン、マンダリン オリエンタル 東京内『シングネチャー』で経験を積んだシェフの佐藤茂樹氏。

トリュフはとりわけ小麦粉や米、乳製品や卵と



の相性が良く、クラシックを踏襲した料理をメインに日本独自のオリジナルメニューも用意しているという。この秋には、旬のキノコと組み合わせた贅沢なスープが登場。鶏出汁をベースにキノコをふんだんに取り入れ、トリュフ塩とオイルで香りをさらに増幅。牛乳を使ったトリュフ風味のカプチーノを合わせ、削りたてのフレッシュなトリュフをちらした芳しいアレンジが絶妙だ。

Information

フレンチレストラン | 03-5413-3830
ガレリア内 ガーデンテラス 1F
提供時間 平日 11:00-15:30(L.O.14:30) /
17:30-23:00(L.O.22:00)
土・日・祝 11:00-23:00(L.O.22:00)



Pick Up Menu

▲ フレッシュトリュフとキノコのスープ ¥2,160
※東京ミッドタウン限定

1. バーカウンターの他、テラスもあり。 2. 日本独自のメニュー提案にも意欲的な佐藤茂樹氏。
3. トリュフを存分に楽しめるのは専門店ならではの。 4. トリュフと好相性のキノコとともに。



1. 素材への探究心も旺盛な山下春幸氏。 2. 炭火にこだわるのも、同店のスタイル。 3. 四季折々の表情を見せる庭園を望む。 4. 時季ごとにベストな松茸を選びすぐり、独創的な料理に昇華。

Pick Up Menu

▶ 神戸牛 松茸 雲丹
新和食 SUKIYAKI Style ¥8,424
※東京ミッドタウン限定

日本 他

松茸 ×

HAL YAMASHITA 東京

ハル ヤマシタ トウキョウ

期待に応える秋の味覚

驚きのある美食に昇華。



家庭料理の延長線上にあり、伝統の技法に則りながら盛り付けやプレゼンテーションはモダンに。そんな“新和食”を追求し、早十年。時代を先駆ける名料理人・山下春幸氏は、素材本来の味をいかに引き出すか、一貫した料理哲学を掲げて美味に邁進している。そんな山下氏がこの季節、力を注ぐのが“松茸”だ。ゲストから寄せられる高い期待に応えるべく、数ある名産地から取り寄せては吟味を重ね、納得したものを厳選。「本当に美味しい松茸は寿命が短い」と、国内外の産地を時期や出来に合わせて選び取るこだわりを貫く。

この秋に提供するのは、神戸牛と松茸、雲丹を合わせた新スタイルのすきやき。しっとり低温真空調理した神戸牛と、炭火で風味を引き出した松茸、卵黄と濃厚な雲丹、自然な甘みの和三盆が調和する醤油ベースのソース……主役の松茸は存在感を増し、完璧な美味しさに圧倒される。「松茸はその特徴である香り成分をいかに引き出すか。調理法だけではなく、温度も大切にしています」と山下氏。選りすぐりの素材と組み合わせた無二のクリエイションは、期待以上の驚きと感動をもたらしてくれる。

Information

新和食 | 03-5413-0086
ガレリア内 ガーデンテラス 1F
提供時間 17:30-24:00(L.O.23:00)
月曜定休(祝日の場合は翌日休み) ※サービス料別

日本 | 長野

コシヒカリ ×

酢重ダイニング 六角

スジウダイニング ロッカク

特製銅釜で炊き上げた
新米を味わいつくす。

熱伝導率が高く、対流が起きやすい銅釜で炊き上げるふっくらとしたご飯。そんな日本古来の叡智が込められた新米を食すなら『酢重ダイニング 六角』へ。使用するのは、昼夜の寒暖差が激しい長野県で甘みをたっぷり蓄えた特A認定のコシヒカリ。文政10年に味噌蔵として創業し、庶民の食文化を支えてきた味噌や醤油を使った料理と、パールの艶を纏ったご飯は、口にした瞬間、ほっと肩の力が抜ける美味しさだ。

「特にディナーで提供する『秋の酢重コース』は、自家製田楽味噌で味わう旬野菜のグリルや信州味噌を使った鯖の味噌煮など、ご飯と合うおかずをご用意しています」と語るのは、料理長の清水勇佐氏。

食材本来の味わいはそのままに、丁寧に調理するからこそ生まれる料理には、日本ならではの美味が凝縮されている。



1. 特A認定の長野産コシヒカリは、もちもちとした食感で優しい甘さ。 2. 丁寧な仕事ぶりが光る料理長の清水勇佐氏。 3. 愛らしいフォルムの銅釜。対流を生みやすい形状になっている。 4. 食事はもちろん日本酒バーとしての利用も。

Pick Up Menu

◀ 秋の酢重コース ¥5,000
※東京ミッドタウン限定

Information

和食 | 03-5785-1717
ガレリア内 ガーデンテラス 2F
提供時間 16:00-23:00(L.O.21:30)

日本

黒毛和牛 ×

鉄板焼ステーキ 喜扇亭

Teppan Yakis Teaki Kisen Tei

舌でとろける国産黒毛和牛と
磯香る海の幸の華麗な共演。

肉の老舗、人形町今半の目利きが全国から選び抜いた黒毛和牛を中心に、四季折々の食材を鉄板焼で提供する『鉄板焼ステーキ 喜扇亭』。「素材の善し悪しが味にダイレクトに反映される

Pick Up Menu

◀ 喜扇コース ¥25,920~
※肉の種類により価格が異なります

1. 脂は落としながらもうまみは逃さない、絶妙な技術。 2. 見事なサシの黒毛和牛。 3. 生煮で管理される魚介は新鮮なもの。 4. 華麗な技術を間近で感じられるカウンター席。



シンプルな調理法ゆえに、食材にかける情熱はひとしおです」と、店長の村田辰也氏は語る。

看板メニューの「喜扇コース」も例外なく、肉はもちろん魚介や野菜まで、その時季に最も良い素材を厳選。特に自社の厳しい基準をクリアした黒毛和牛は、舌の上でとろける食感が何とも贅沢だ。さらに、肉を一定期間寝かせるウェットエイジングにより引き出されるうまみと、絶妙な焼き加減、これらが三位一体となった味わいは、絶品の一言。濃厚なのに雑味のない、アメリカ・ユタ州産の塩で味わうのもおすすめだ。

今秋は魚介に伊勢海老や鮑もお目見え。焼きはもちろん、伊勢海老の頭を丸ごと使った味噌汁など、鮮度抜群の海の幸ならではの、磯の豊かな風味もあわせて楽しみたい。



Information

鉄板焼 | 03-5413-7988
ガレリア内 ガーデンテラス 3F
提供時間 平日 11:00-15:00 / 17:00-24:00(L.O.22:00)
土 11:00-24:00(L.O.22:00)
日・祝 11:00-23:00(L.O.21:00)
※サービス料別

※食材の産地は時季により異なります。詳しくは店舗にお問い合わせください。 5

And more!! Seasonal food of the world.

イタリア 他

黒トリュフ × Union Square Tokyo

ユニオン スクエア トウキョウ



旬の食材を活かし、既存概念にとられない料理でゲストを楽しませる『ユニオン スクエア トウキョウ』。今秋のおすすめは妖艶な香りの黒トリュフと食感が楽しい肉厚のローストカリフラワーが主役の一皿。添えられた古代小麦の一種であるファッコやバルミジャーノチーズが、味に深みを与え、多彩な中に調和の取れた味わいが口中に広がる。ヘルシーなのに満足感が高い、現代的なアプローチが魅力だ。

Pick Up Menu

◀ ローストカリフラワー トリュフ
マッシュルーム ファッコピラフ
バルミジャーノチーズ ¥3,020
※東京ミッドタウン限定

Information

アメリカン | 03-5413-7780
ガレリア内 ガーデンテラス B1
提供時間 平日 11:00-15:00(L.O.14:00) /
17:00-23:00(L.O.22:00)
土・日・祝 11:00-23:00(L.O.22:00)
※サービス料別

スペイン | エストレマドゥーラ

イベリコ豚 × Bodega Santa Rita

ボデガ サンタ リタ



モーロとはスペイン語でモロッコを意味する、スパイスで食材をマリネし焼き上げるラ・マンチャ地方の郷土料理。こちらでは13種ものスパイスでマリネしたイベリコ豚のホホ肉に、フォアグラとアプリコットソースを合わせた個性的なアレンジで提供している。スパイスと濃厚なフォアグラ、甘みのあるアプリコットソースが織りなす多彩な風味に、イベリコ豚ならではの豊かなうまみ、歯ごたえのある食感が絶妙だ。

Pick Up Menu

◀ イベリコ豚ホホ肉串焼きモーロ風
フォアグラ アプリコットソース(2本) ¥2,073
※東京ミッドタウン限定

Information

スペイン料理 | 03-5413-3101
ガレリア内 ガーデンテラス1F
提供時間 17:30-23:00(L.O.22:00)
月曜定休(祝日の場合は翌日休み) ※サービス料別

イタリア | カンパーニャ・プーリア

水牛モッツアレラ チーズ ×

OBICÀ MOZZARELLA BAR

オービカ モッツアレラバー



Pick Up Menu

▲ 3種モッツアレラ盛り合わせ ¥2,100

週に3回、イタリアから空輸される新鮮なモッツアレラチーズ。その多彩な味わいを楽しむならば、水牛乳100%で造られた定番のクラシカに、クラシカを薫製したアップミカータ、生乳とほぐしたモッツアレラチーズを合わせたクリーミーなストラッチャテッラの盛り合わせを。生産上の厳格な規定をクリアしたのものみに与えられるD.O.P(イタリア原産地名産保護制度)認定のチーズは、「手ちぎり」により残された弾力ある食感が特徴。本場の味がここに。

Information

イタリアン | 03-5772-1472
プラザ1F
提供時間 10:00-23:00(L.O.22:00)



世界共通、人は食に美味しさを求め続けてきた。妥協せず、努力や試行錯誤を重ねて育ててきた食材たち。それらと向き合い、各々の感性で料理した、とっておきの一皿をご紹介します。

日本 | 福岡 他

雷山ポーク 他 × 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



牛、豚、鶏を一皿で網羅する、ポリュミーさが肉食派の間で話題の「ミックス グリル プレート」。柔らかな鶏もも肉のグリルに、牛肉の赤身で作る肉厚なハンバーグ、そして豚肉本来のうまみとあっさりとした脂が特徴である、福岡県糸島産の雷山ポークを使ったビッグなソーセージ。主役級の3品が熱々の鉄板に並ぶ様は圧巻だ。食材の味を楽しんだ後は、店舗おすすめのA1ソースを。強めの酸味が肉の脂と調和する、違った美味しさが味わえる。

Pick Up Menu

◀ ミックスグリルプレート(ライス付き) ¥1,922
※東京ミッドタウン限定

Information

アメリカン | 03-5413-3655
ガレリア内 ガーデンテラス 1F
提供時間 平日・土 11:00-24:00(L.O.22:30)
日・祝 11:00-23:00(L.O.22:00)

日本 | 鹿児島 他

国産豚肉 他 × SILIN 火龍園

シリル/ファン・ロン・ユエン

広東料理で最も奥が深いと言われる焼き物に精通し25年、名店で経験を重ねた焼き物担当、横尾博志氏が手がける前菜の盛り合わせには、繊細な仕事の積み重ねによる美味が凝縮されている。国産豚肉の皮付きバラ肉を、海鮮醤と香味野菜、牡蠣油などに漬けてから焼き上げる「スベアリブ」の他、「アヒルや合鴨(時季により異なる)の丸焼き」に「豚トロ」、「窯焼きチャーシュー」と、仕込みも焼き方もまったく異なる4つの味わいが贅沢だ。

Information

中国料理 | 03-5413-0088
ガレリア内 ガーデンテラス 2F
提供時間 17:00-24:00(L.O.22:00)
第一、第三火曜定休 ※サービス料別



Pick Up Menu

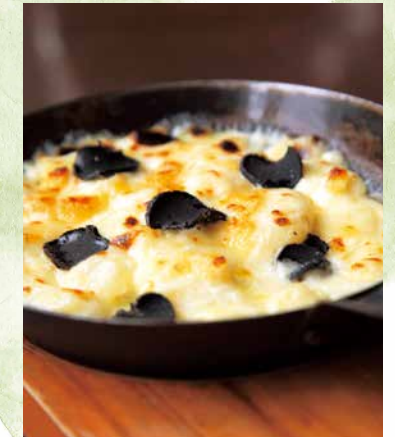
▲ 広東名菜自家製焼き物入り
前菜の盛り合わせ ¥4,320
※東京ミッドタウン限定

日本 | 北海道

メイクイン ×

GRILL & WINE GENIE'S TOKYO

グリル アンド ワイン ジーニーズ トーキョー



Pick Up Menu

▲ 北海道産メイクインとトリュフの
クリームグラタン
「ドフィノワーズ」 ¥972
※東京ミッドタウン限定

栽培地域や糖度を細かく指定し、通常の1.5倍はあろうかという大きさのメイクインは、収穫後、室で寝かせることで濃密な甘みが引き出されるという。そんなメイクインとスイス産のグリエールチーズ、トリュフ、生クリームを使った一皿が、フランスはドフィーネ地方の郷土料理「ドフィノワーズ」。厳選素材のみを使ったシンプルで濃厚、かつクリーミーな逸品は、赤白どちらのワインにも合う美味しさだ。

Information

カジュアルフレンチグリル&ワインバー
03-6434-9406
プラザ1F
提供時間 月~水・日 17:00-24:00(L.O.23:00)
木~土 17:00-翌4:00(L.O.翌3:00)



※食材の産地は時季により異なります。詳しくは店舗にお問い合わせください。



しっかりした果肉の大塚さんのアイコトマトは、加熱しても生でも使いやすく美味しいんです。
 —— 総料理長 取締役 統括責任者 梶原政之氏 (写真左)

ハウス栽培のアイコトマトは極限まで水やりを控え、糖度が10度を超えるものを作っています。
 —— オーガニックライフハケ岳 代表 大塚広夫氏 (写真中央)

素材は安心して使えるものが一番。大塚さんの野菜には全幅の信頼を寄せています。
 —— 東京ミッドタウン店 料理長 市川拓馬氏 (写真右)



1. 標高850m地点にある、露地栽培のアイコトマトの畑。約3,000本の苗木が植えられており、手間暇かけて手作業で収穫する。2. 張りりと艶に満ちたアイコトマト。3. 大塚氏と総料理長の梶原氏。4. 農園の方と談笑。5. 市川氏の弾ける笑顔が美味しさを物語る。

生産者の思い、自然の恵み、素材の力。ふたりのシェフが訪れた「トマト」の旅。
 『ノック クッチーナ ポナ イタリアーナ』の Pasta は、だから美味しいのです。

日本 | 山梨

アイコトマト ×
**KNOCK CUCINA
 BUONA ITALIANA**
 ノック クッチーナ ポナ イタリアーナ

八ヶ岳南麓で育まれた
 生命力漲るアイコトマト。

夏野菜の収穫が佳境を迎える盛夏の日、ふたりのシェフがある農園を訪れた。イタリアはピエモンテ州の料理を中心に、肩肘張らないメニューを提供する『ノック クッチーナ ポナ イタリアーナ』の総料理長・梶原政之氏と、今年、東京ミッドタウン店の料理長に就任した市川拓馬氏だ。

梶原氏の信条は、「印象に残る、主役のはっきりした料理」。それを体現するのは、選び抜かれた食材たちだ。今秋に登場するパスタもそのひとつで、主役となるのは、肉厚でゼリーがたっぷり詰まったアイコトマト。店で使用するアイコトマトはす

べて、八ヶ岳と南アルプスを見晴らす北杜市を拠点とする『オーガニックライフハケ岳』の大塚広夫氏の手により育まれている。味や品質はもちろん、常にベストな育成環境を追求する、どこまでも真摯な野菜作り。それはふたりのシェフの料理への姿勢に共鳴し、一層の創作意欲を掻き立てる。

シェフの期待に応える味と品質を備えたアイコトマト、それが独創的な料理へと姿を変えた時、美味しい、だけに留まらない自然の恵みの力強さを感じるだろう。飽くなき探求心で結ばれた強い絆が成せる一皿を、ぜひ、ご堪能いただきたい。



Pick Up Menu

◀ 小瀬沢大塚さんのアイコトマトで「ポロモッズバググティニー」(写真手前) ¥1,512

食べるトマトソース「ごろごろアイコトマトでブルスケッタ」(写真奥) ¥1,058

※提供期間10月末日まで。収穫の状況により売り切れの場合がありますので、詳しくは店舗までお問い合わせください。

アイコトマトをたっぷり使用。シンプルな調理法と味付けが素材を引き立たせる。

Information
 カジュアルイタリアン | 03-5413-3929
 ガレリア内 ガーデンテラス2F
 提供時間 17:00-24:00(L.O. 22:00)

NEW OPEN RIO BREWING & CO. BISTRO AND GARDEN

リオ・ブルーイング・コー ビストロアンドガーデン

> プラザ 1F

その数約100種類! 世界のビールに出会えるビストロ。

世界10カ国以上でビール醸造を行うファントムブルワリー『リオ・ブルーイング・コー』初の旗艦店では、日本人好みの味を追求したオリジナルビール「初陣」や直輸入のベルギービールをはじめ、様々なクラフトビールを楽しむことが

きる。料理も多彩で、中でも肉専用の特注家でゆっくり火入れした黒毛和牛の熟成肉はジューシーな仕上がりが。噛むほどに溢れ出す肉汁を美味しいビールと一緒に味わえば、心地よい酔いとともに、楽しい時間が過ぎてゆく。



1. カラフルなビールのラベルが楽しい専用サーバーから個性豊かな樽生を提供。
2. 寛げる店内の他、心地よいテラス席もあり。3. 肉専用の石窯からは香ばしい香りが漂う。

< 風味豊かなビールと絶品肉に舌鼓! >



石窯ロースト&グリル 本日のお肉盛り合わせ(5種) ¥5,400

Information

クラフトビール&ビストロ | 03-3403-0808
11:00-24:00 (L.O.は店舗にお問い合わせください)

NEW OPEN 宮川町 水簾

ミヤガワチョウ スイレン

> ガレリア内 ガーデンテラス 3F

ミニマムかつ流麗な料理が織りなす食通垂涎のコース。

京都は鴨川裏に店を構える和食の名店が東京初進出。総料理長の島谷宗宏氏が「常により良い組み合わせを考え、お客様に合ったサービスを提供したい」と語るように、料理は素材にこだわり、季節感の演出にも長ける。だが、驚くべき

はその表現力。手の平にのる繊細な器に供す各々にまず目を見張り、そして、その小さな世界に凝縮された巧みな料理に更に驚愕する。味、見た目含めサブライズの連続だ。まさに京都らしい遊び心、侘び寂びと情緒を堪能できる。

おまかせ宮川筋 ¥17,280

※内容は月替わりとなります。詳しくは店舗までお問い合わせください。

コースには四季折々の食材を盛り込む。この日は焼き茄子とにんじんの先付けに始まり、太刀魚と玉蜀黍のお浸ぎ、いちじくと鴨のロース、と続く。生たこ鍋は吸盤のみ火入れした生たこととろろの賀茂茄子の食感が新しく、鱧づくしの八寸は庄巻。但馬の黒毛和牛の熟成肉を堪能した後は、ご飯、水菓子で締めくくった。



Information

和食 | 03-5413-1881
平日・土 11:00-15:00(L.O.14:00) / 17:00-24:00(L.O.22:00)
日・祝 11:00-15:00(L.O.14:00) / 17:00-23:00(L.O.21:00)
※サービス料別



一品ひと品の器の質、サイズ感、料理の技。コース料理は、この3つの表現力に注目!

< 興味尽きない味わいのコース料理 全10品 >



※写真はコースの一例、すべてイメージです。

Today's Cheers

今日はこれで乾杯! 私たちのおすすめの一杯。

● Napule PIZZOLATO

ナブレ ピッツォラート

グラス ¥900
ボトル ¥5,500



— サービススタッフ
バレリオ氏

南イタリアの明るい風土を感じて。

ワイナリー『ピッツォラート社』はイタリアにおけるオーガニックワインの先駆け。数あるラインナップの中でも、今秋はいち押しオーガニックスパマンテを。「洋梨やゴールデンアップルのようなフルーティな香りについて、味わいはドライ。私の故郷であるカンパーニャの明るい風土を思い出させます」と話すのは、陽気なキャラクターにファンも多いバレリオ氏。南イタリアの郷土料理とも良く合い、伝統のワイン造りを思わせる賜物だ。

Pizzeria-Trattoria Napule
ピッツェリア・トラットリア ナブレ

イタリアン | 03-5413-0711 | ガレリア内 ガーデンテラス1F

● MOËT&CHANDON MOËT IMPÉRIAL

モエ・エ・シャンドン
モエ アンペリアル

グラス ¥1,393
ボトル ¥10,692



— 店長
渡邊拓馬氏

世界の共通言語を目指して。

シャンパンとフレンチをカジュアルに楽しむことができる『オレンジ』店長の渡邊拓馬氏に、おすすめシャンパンを伺った。「『モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル』です。ご存じのように、モエと言えば世界で最も知られているシャンパンにもかかわらず、クオリティーの安定感が素晴らしい。携わる方の並々ならぬ努力と情熱の結晶です。自分たちの店もそうありたいと思っています。」

orangé

オレンジ
シャンパンビストロ | 03-5413-3600 | プラザ1F

Specialty Menu

一度は食べたい、人気の定番メニュー。

Menu_1 ▶

『ニルヴァーナ ニューヨーク』の
タンドリーチキン

¥2,808 (ハーフ)

北インドの代表的な料理をはじめ、バラエティーに富んだ南インドのテイストまで味わえる『ニルヴァーナ ニューヨーク』。創業時より人気が高いのが、13種類のスパイスをブレンドしたマリネーションに半日漬け込んだ後、タンドリー窯で焼き上げた「タンドリーチキン」だ。ジューシーかつスパイシーな味と香りの骨付きチキンに、ビールやワインもすすむ、すすむ!

NIRVANA New York

ニルヴァーナ ニューヨーク
インド料理 | 03-5647-8305 | ガレリア内 ガーデンテラス1F



味の決め手はオリジナルブレンドのスパイス!

食べた瞬間、鼻に抜ける辛さのマスタードオイルやターメリックなど13種類のスパイスをブレンドして使用。

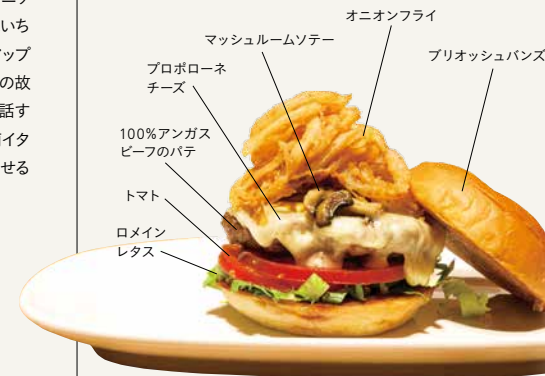


◀ Menu_2

『ザ・カウンター 六本木』の
ザ・カウンターバーガー

¥1,609

パテやパンズ、ソース、トッピングを自由に選べるカリフォルニア生まれの『ザ・カウンター 六本木』。ビーガン対応のバーガーを含め、100万通り以上の組み合わせが可能だ。人気はホルモン添加を行っていないアンガスビーフ100%のパテを使った「ザ・カウンターバーガー」。卵不使用のヘルシーなガーリックアイオリを付けて、口いっぱい頬張りたい。



THE COUNTER 六本木 **NEW OPEN**

ザ・カウンター ロックンギ
ハンバーガーレストラン | 03-5413-6171
ガレリア内 ガーデンテラスB1

Gift for You

センスの良い手土産で差をつける!

『ル・パン・コティディアン』の
紅茶とグラノーラのセット

¥3,240

心身が喜ぶステキな朝食セット。

心身を内面から向上させるため、食べるものに気を配る人が増えている。そんな時流に手土産を選ぶなら、美味しく身体に良いものを選びたい。『ル・パン・コティディアン』の「紅茶とグラノーラのセット」は、まさにナチュラル。農業や保存料を使っていない茶葉をブレンドした紅茶は朝に嬉しい爽快な飲み心地。グルテンフリーのグラノーラはレッドビーツやオーツ麦をブレンドしたオリジナルだ。贈る人を思い浮かべ、多様な組み合わせから選ぶ。そうして悩む時間もまた、ギフトがもたらすステキな時間だ。

Le Pain Quotidien **NEW OPEN**

ル・パン・コティディアン
ベーカリーレストラン | 03-6804-5879 | プラザ1F



TOKYO MIDTOWN and me

東京ミッドタウンと私。

カ ウンター越しにこやかな笑顔でゲストの緊張をほぐしてくれるのは、「やっさん」の愛称で親しまれている『ユニオン スクエア トウキョウ』のチーフバーテンダー・野崎靖博氏。東京ミッドタウン開業前は、国内外の一流アーティストに愛された伝説のソウルバー『ジョージス』に勤めていた経験もあり、サービスマン歴は26年に及ぶ。

「六本木での居住歴も26年になりますが、どこに出掛けるのも好アクセスだし、一步住宅街に入ればとても静かで緑も多い。東京ミッドタウンには、そんな六本木の良さが凝縮していると思います。この10年で色んな思い出ができましたが、ひとつ挙げるならご両親と一緒にいらしていたお子さんが、成人してからひとりで来てくださったことです。あの時は本当に嬉しかった」。

そう言って目を細める野崎氏のサービスは、お客様に合わせて柔軟に対応を変えるカメレオン方式。「お客様の歩き方や手のしぐさなどから求めているサービスを推し量る」そうで、緊張した面持ちの人が訪れた場合はリラックス出

第1回

Union Square Tokyo

野崎 靖博



profile

『ユニオン スクエア トウキョウ』チーフバーテンダー。ミッドタウン動続約10年で培った観察眼で個々に応じたサービスを心掛けている。

来るような柔らかな対応を心掛け、非日常を求めて来る人にはクールなサービスでおもてなししているという。

「ウェルカムホーム！」を地でいく真摯なサービスの裏には、こんな想いがある。「常に気品に溢れている東京ミッドタウン

は、国際都市・東京の商業施設を代表する場所。建物ももちろん素晴らしいのですが、裏から出勤するたびに裏方でこの場所を支えている方も、皆さん素晴らしいと感じるんです。そんな特別な場所で働いているからこそ、こちらも安心して仕事に打ち込めますし、頑張ろうという気持ちになる。だからこそ、お客様にもその安心感を寛ぎとして感じてもらいたいんじゃないでしょうか。」

野崎氏が考案した代表的なメニューに、その名も「ザ・ミッドタウン」というカクテルがある。一口いただくと、南国を思わせる華やかな味わいが

口中に広がった。「誰が飲んでも美味しいと思えるカクテルを作ったかったです。名前も覚えやすくなりました(笑)」。上質ながら万人に開かれた野崎氏のサービス哲学が表れたこのカクテル、ぜひお試しください。



ザ・ミッドタウン ¥1,080

フランス産のパッションフルーツのりキュール、レモン果汁、マンゴージュース、パイナップルジュースをステアしたロングカクテル。すっきりした甘さで食前酒としても、食中酒としても良い。



Union Square Tokyo

ユニオン スクエア トウキョウ

アメリカン | 03-5413-7780
ガレリア内 ガーデンテラスB1
平日 11:00-15:00(L.O.14:00) /
17:00-23:00(L.O.22:00)
土・日・祝 11:00-23:00(L.O.22:00)
※サービス料別

TOKYO MIDTOWN Information

東京ミッドタウン

メールマガジン登録募集

イベントやショップの案内、最新トピックスなど、お客様に役立つ情報をお届けします。

<http://www.tokyo-midtown.com/jp/mail/>

ショップ・レストランの営業時間

ショップ	11:00-21:00
レストラン	11:00-24:00
スーパーマーケット	7:00-24:00
※一部店舗により異なります。詳しくはフロアガイドをご確認ください。 ※1月1日は定休日です。	

お問い合わせ

東京ミッドタウン・コールセンター

03-3475-3100 [受付時間]
10:00-21:00

東京ミッドタウン・オフィシャルサイト

www.tokyo-midtown.com

東京ミッドタウンへのアクセス

〒107-0052 東京都港区赤坂 9-7-1

地下鉄を ご利用の場合

- 都営地下鉄大江戸線「六本木駅」8番出口と直結
- 東京メトロ日比谷線「六本木駅」より地下通路にて直結
※途中、階段があるため車椅子・ベビーカーをご利用のお客様は日比谷線「六本木駅」で地上部に出てください。
- 東京メトロ千代田線「乃木坂駅」3番出口より徒歩約3分
- 東京メトロ南北線「六本木一丁目駅」1番出口より徒歩約10分

バスを ご利用の場合

- 都01「六本木駅前」下車徒歩約2分
- ちいばす「六本木七丁目」「檜町公園」下車徒歩約1分