

2017年の9月より東京ミッドタウンが発行した「EAThink」は、普段レストランなどに訪れるだけでは知ることのできない美味しい先のにあるもの＝見えない情報を可視化し、お伝えします。その「見えない情報」とは、食材、生産者、調理法など様々な要素です。タイトル「EAThink」は造語であり、「食べる＝EAT」という行為の裏側にある様々な物語を「考える＝THINK」という意味を含めています。

TOKYO MIDTOWN

EAThink

イーシンク／食べるを考える。

JOURNAL OF FOOD AND CULTURE 2017 WINTER Edition

Christmas to enjoy from “November”!!

11月から楽しむクリスマス。12月25日だけじゃない「Merry Christmas」。



東京ミッドタウンの
レストランジャーナル。
「EAThink」初の
クリスマス特集号！

issue

—

02

- 1 席の予約はイルミネーション点灯前に！点灯の瞬間と乾杯を一緒に楽しむ。 > p.4
- 2 フランスのミシュラン二つ星のレストランで特別なノエルを過ごす。 Roppongi Terrace by Philippe Mille > p.5
- 3 素材選びからこだわるクリスマス。トリュフのフルコースで過ごす贅沢。 Artisan de la Truffe Paris > p.5
- 4 アートな目線で料理を楽しむ。マスターシェフが描く、美味しい芸術。 HAL YAMASHITA 東京 > p.6
- 5 ロケーションもサプライズ。「離れ」で過ごすグリル&ワイン。 GRILL & WINE GENIE'S TOKYO > p.6
- 6 食を通して文化と伝統に触れる。食在広州！食は広州に在り！ SILIN 火龍園 > p.7
- 7 豪華なパエリアで賑やかに！スペイン流のクリスマス。 Bodega Santa Rita > p.7

2017年のクリスマスは、「食べる」を通じて11月から目一杯楽しむ！

Christmas to “November”!!

- 16 今年初のクリスマスを迎える、話題のニューオープンで晚餐を。 宮川町 水簾 > p.11
- 17 名店が誇る蕎麦と、スペシャリテの魚介料理をしみじみと。 雨後晴 錦繡 > p.11
- 18 他とは違う過ごし方を楽しむ。クリスマスに天ぷらという選択。 てんぷら山の上 Roppongi > p.11
- 19 ご飯と地酒。デイリーでも楽しめるお米のマリアージュを味わう。 酢重ダイニング 六角 > p.11
- 20 予約困難のお店を1ヵ月前に押さえて！イタリアンの名店でパーティを。 KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA > p.12
- 21 ニューヨーカーを虜にしたスパイスの香り。地上の楽園を体験。 NIRVANA New York > p.12
- 22 本場ナポリの味をそのままに。ピッツァ&パスタで二度三度楽しむクリスマス。 Pizzeria-Trattoria Napule > p.12
- 23 ザガットサーベイで常にトップランク！アメリカンダイナーの究極を堪能。 Union Square Tokyo > p.12

- 8 2017年注目のイルミネーションを事前にチェック！ > p.7
- 9 プライベートシェフの特別感！目にも楽しい美食のライブを楽しむ！ 鉄板焼ステーキ 喜扇亭 > p.8
- 10 ジューシー&スパイシー！とにかく豪快に肉を食べる。 ROTI American Wine Bar & Brasserie > p.8
- 11 このひと皿だけに勝負をかけるお店選び！リッチに上海蟹を味わう。 千里馬 南翔小籠 > p.8
- 12 ビールの種類は約100種！毎日でも飲みたい世界の味を楽しむ！ RIO BREWING & CO. BISTRO AND GARDEN > p.9
- 13 テーマは2人のクリスマス。12月は金色のシャンパンで乾杯！ orangé > p.9
- 14 まずは乾杯！の嬉しいドリンクサービス情報を知る。 > p.9
- 15 館内をスムーズにエスコート。実は知らない2軒目にもGoodなお店。 > p.9

enjoy from

11月から楽しむクリスマス。12月25日だけじゃない「Merry Christmas」。

2017年もそろそろ終盤。11月頃から街はキラキラとイルミネーションを續い、ショーウィンドウも華やかに彩られる。そう、「クリスマス」はもうすぐそこ。日本では「Merry Christmas」は12月25日に使うことがほとんどである。しかし、海外では12月に入った頃から、「See you later」などと同じよう、別れ際の挨拶に代わるものとしても「Merry Christmas」の言葉が使われ始めるという。「Merry Christmas」を別れ際の挨拶として使う習慣がない日本にとっては少し不思議な感じもするが、「Merry Christmas」はもともと「I wish you a Merry Christmas」を省略したもの。つまり、「良いクリスマスを！」といったニュアンスなのだ。日本でも「良いお年を！」という言葉が年末が近づくに使われるよう、今年は少し早く、みんなに「Merry Christmas！」と言ってみてはいかがだろうか。2号目の「EAThink」は、「食べる」を通して、クリスマスを目一杯楽しみたい。12月25日だけじゃない、「Merry Christmas」を、ぜひ東京ミッドタウンでお楽しみいただきたい。

※P.5-15に記載の時間は本誌掲載コースの提供時間です。営業時間とは異なりますので、ご注意ください。

- 24 まさにクリスマスツリー！コース料理に負けない高級ハンバーガーを食べる。 THE COUNTER 六本木 > p.13
- 25 イタリアより空輸の本格チーズを、多彩な料理で味わう。 OBICÀ MOZZARELLA BAR > p.13
- 26 ベルギーの名店のメニューで、昼も夜もクリスマス気分！ Le Pain Quotidien > p.13
- 27 距離が縮まる美食の劇場。特等席のカウンターへ。 > p.13
- 28 大切な人とのプライベートな会食は、「個室」をリザーブ。 > p.13
- 29 この時期だからこそその贅沢。ランチもコース料理を楽しむ。 > p.14
- 30 クリスマスの到来を告げる「サイン」や「イベント」にも注目！ > p.14
- 31 本当のクラス感がここに。過ごすクリスマスだけでなく、泊まるクリスマス。 THE RITZ-CARLTON, TOKYO > p.15



※写真のイルミネーションはイメージです。プログラムの内容や時間帯、席によって、実際の見え方と異なることがありますのでご了承ください。

1 / 席の予約はイルミネーション点灯前に！ 点灯の瞬間と乾杯を一緒に楽しむ。

11月15日(水)から12月25日(月)の期間に開催される「ミッドタウン・クリスマス2017」では、館内の装飾はもちろん、レストランのメニューやショーウィンドウまで、クリスマス一色に染まる。中でも目玉となるのは計6種、約51万個の光に包まれるイルミネーション。毎年趣向を凝らした内容で訪れる人の目を楽しませるが、最もダイナミックさを感じることができ、気分が高揚するのは点灯の瞬間ではないだろうか。

東京ミッドタウンのレストランの中には、イルミネーションが見える店舗が数多くある。今年はそんな点灯の瞬間を、ゆったりと席に着き、お酒を片手に迎える楽しみ方を提案したい。そこにあるのは、ホリデーシーズン特有のはやる気持ちとは距離を置いたリュクスなクリスマス。点灯時間の17時、一斉に煌めくイルミネーションに合わせて乾杯すれば、感動的でロマンティックな風景を体験できるはず。

どうしても混み合うこの時期だが、早めの時間帯は比較的席が取りやすいというから、このチャンスを見逃す手はない。ぜひお早めにリザーブを。

Photo_ メインイルミネーションの舞台「ミッドタウン・ガーデン」を真正面に望むことができる『SILIN 火龍園』のテーブル席。ガラス越しに見る煌めく光が作り出す美しい光景から、目が離せない。(P.7参照)

ミッドタウン・クリスマス 2017 イルミネーション

スターライトガーデン 2017

宇宙空間を華やかに表現したメインイルミネーション。
詳細情報 > p.7

シャンパン・イルミネーション

シャンパングラスの形に光り輝く9本の木々。舞い降りる光のしずくが幻想的。

ウェルカムイルミネーション

東京ミッドタウンの顔・プラザエリアに登場。白一色のシックな光でお迎え。

スターライトロード

「スターライトガーデン」へのプロローグ。美しい光が青の世界へ誘う。

ツリーイルミネーション

「おもてなしの心」を表現したキャンドルのような温かな光が樹木を彩る。

スターダストゾーン

今期初登場のエリア。星屑の世界にいるような美しい風景を体験。
詳細情報 > p.7

イルミネーションが見えるレストラン

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2017	ウェルカム イルミネーション	ツリー イルミネーション	シャンパン・ イルミネーション	スターライト ロード
Artisan de la Truffe Paris > p.5・9・14					●
OBICÁ MOZZARELLA BAR > p.9・13		●			
orangé > p.9		●			
GRILL & WINE GENIE'S TOKYO > p.6・9			●		
SILIN 火龍園 > p.7	●				●
酢重ダイニング 六角 > p.11・13				●	●
NIRVANA New York > p.12	●				●
KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA > p.12・13				●	●
RIO BREWING & CO. BISTRO AND GARDEN > p.9		●			
HAL YAMASHITA 東京 > p.6	●				●
Pizzeria-Trattoria Napule > p.12				●	●
Bodega Santa Rita ※店外の席のみ > p.7	●				
Union Square Tokyo > p.9・12・14	●				●
Le Pain Quotidien > p.9・13		●			
Roppongi Terrace by Philippe Mille > p.5	●				●

※見られるイルミネーションは時間帯によって若干異なります。 ※お席によってはイルミネーションがご覧にならない場合がございます。あらかじめご了承ください。

2 / フランスのミシュラン二つ星のレストランで特別なノエルを過ごす。

Roppongi Terrace by Philippe Mille
ロッポンギテラス フィリップ ミル

シャンパーニュの魅力を発信し続ける『六本木テラス フィリップ・ミル』では、聖夜にふさわしい心躍るディナーを用意。鮮やかなクリスマスカラーの「伊勢海老のカルパッチョ 柑橘の香り」に始まり、表面を香ばしく焼き上げた国産牛は季節野菜や黒トリュフと共に。ショコラのガナッシュを使ったデザートはツリーを模したもの。フォーマルな雰囲気ながら「食事の時間を楽しく」という思いに溢れた場所で、忘れ得ぬディナーを。

Information

フランス料理 | 03-5413-3282
ガレリア内 ガーデンテラス 4F

店内から見えるイルミネーション スターライトガーデン2017
スターライトロード



1. 絵画のような料理が映える優雅な店内。2. プレステージ・シャンパーニュを含む数種をバイザグラスでも用意。



Special Menu

Menu de Noël(全6品) ランチ ¥5,940 / ¥10,800
ディナー ¥18,360 / ¥23,760

(要予約) ※共にサービス料別

提供期間: 12月21日(木)-25日(月) 11:00-15:30(L.O.14:00) / 17:30-23:00(L.O.21:00)

クリスマスに過ごしたい感動のレストラン。 一年に一度だけ訪れるこの日を、大切な人と過ごす特別。

家族や恋人など、大切な人との時間を彩る、美しい料理、お酒、ロケーション。

クリスマスでのみ味わえる、名店とおきのメニューが集結。



Special Menu

クリスマスコース 2017(全5品) ¥14,040 (要予約)
提供期間: 12月23日(土・祝)-25日(月) 17:30-23:00(L.O.22:00)
※2部制: 1部 17:30-19:30 / 2部 20:00-22:00

3 / 素材選びからこだわるクリスマス。 トリュフのフルコースで過ごす贅沢。

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

新鮮なトリュフにこだわり、香りを際立たせた料理で魅了するフレンチレストラン。シェフの佐藤茂樹氏は本場のエッセンスをそのままに、トリュフ尽くしのスペシャルコース料理を提案。前菜のパテアンクルートに始まり、スペシャリテのラビオリ、メインには牛肉のロッシェニ風を。トリュフと相性の良いフォアグラをはじめキャビア(追加料金にて)など贅沢な食材も組み合わせ、リッチな仕立てに。高貴な香りが聖夜の夜を彩るはず。

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

店内から見えるイルミネーション スターライトロード



1. トリュフの香りに負けない味わい深いワイン。ラインナップが充実したグラスで、ペアリングも楽しんで。 2. フランス・パリ本店の感性を受け継ぐインテリアを採用。



4 / アートな目線で料理を楽しむ。 マスターシェフが描く、美味しい芸術。

HAL YAMASHITA 東京
ハル ヤマシタ トウキョウ

伝統を踏まえながら、家庭料理の延長線上にある“新和食”を提案する、名料理人・山下春幸氏のジャパニーズフュージョンレストラン。一貫した料理哲学と素材ありきの姿勢は、クリスマスの特別コースでも健在。例えば、昆布締めした鯛に合わせるのは、濃厚なウニと塩気のアクセントになるイクラ。山下氏が特にこだわるメインディッシュの神戸牛は炭火で火入れした後、どんぐりの木でスモークし、昆布のうまみをまとった酒蒸しの鮑を添えるなど。品数を絞り込みながら極上の食材をふんだんに盛り込み、食材と食材を繋げる特製のソースや盛り付けにも驚きをちりばめたオリジナリティ溢れるアレンジで提供する。

Information
新和食 | 03-5413-0086 | ガレリア内 ガーデンテラス1F
店内から見えるイルミネーション スターライトガーデン2017
スターライトロード

Special Menu
クリスマス特別メニュー(全4品) ￥9,800 ※サービス料別
提供期間:12月21日(木)~25日(月) 17:30~24:00(L.O.23:00)
※3部制:1部 17:30~19:00/2部 19:30~21:00/3部 21:30~23:00

1. 緑の庭園を間近にする店内。 2. 和の極上素材に寄りそうシャンパーニュと。 3. チョコレートケーキ 焼き菓子とフルーツのデザート。

5 / ロケーションもサプライズ。 「離れ」で過ごす グリル&ワイン。

GRILL & WINE
GENIE'S TOKYO

グリル アンド ワイン ジーニーズ トーキョー

大人の社交場・六本木にふさわしい軽妙洒落な佇まい。東京ミッドタウンの離れに位置するこの場所で、クラシカルな料理に新風を吹き込んだディナーはいかが?クリスマスに相応しいフォアグラは、華やかなリース状のサラダ仕立てに。繊細な旨みと香りがそそる真鯛のローストにシャンパンもすすむ。厳選のベシャメルチーズを使い、手間暇かけて供されるのは仔牛のフィレンツェだ。シ

ンボルツリーのオリーブが揺れる庭園のグリーンと店内の随所にちりばめられた深紅の彩り。美味と色彩による感動が、聖夜の2人を包む。

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
店内から見えるイルミネーション ツリーイルミネーション

1. ドリンクサービスの1杯はフレッシュながらも力強さを感じさせる贅沢な「G.H. MUMM」。

Special Menu
Menu Chevalier(全5品) ￥8,640
> Other Recommended
Menu Commandeur(全6品) ￥12,960
(共に前日までに要予約)
提供期間:12月1日(金)~25日(月)
17:00~24:00(L.O.23:00)
※12月23日(土・祝)~25日(月)は上記を含む4コースのみ提供



6 / 食を通して文化と伝統に触れる。 食在広州! 食は広州に在り!

SILIN 火龍園
シリン/ファン・ロン・ユエン

今年のクリスマスディナーは、豪華食材をギュッと詰め込んだコースが登場。北海道産のボタン海老をダイナミックにあしらった前菜からアワビ、「フカヒレの姿煮 白湯仕立て」など高級食材を使った海鮮料理、北京ダック、和牛フィレ肉などの肉料理と全7品の内容。いずれもシェフが自信を持っ

ておすすめする厳選素材を、この期間は特に洗練されたプレゼンテーションでご提供。客席からはクリスマスイルミネーションをベストポジションで望むことができる。そんな景色もまた、同店のご馳走のひとつだ。

Information
中国料理 | 03-5413-0088 | ガレリア内 ガーデンテラス2F
店内から見えるイルミネーション スターライトガーデン2017
スターライトロード

Special Menu
クリスマスディナーコース(全7品) ￥19,440
※サービス料別
※食前酒としてドン ペリニョン2009またはノンアルコールシャンパーニュ1杯付き
> Other Recommended
ワインペアリング ￥8,640 / ￥10,800 / ￥16,200
※サービス料別
提供期間:12月22日(金)~25日(月) 17:00~24:00(L.O.21:00)

1. 食前酒には何とドン ペリニョンをサービス。 2. 素晴らしい眺望のテーブル席。



7 / 豪華なパエリアで賑やかに! スペイン流のクリスマスを。

Bodega Santa Rita
ボデガ サンタ リタ

家族や大切な人たちが食卓を囲み、小皿のタパスをたくさん並べて、シェアしながら特別な日を祝う。そんな本場スペインのクリスマスを再現した、こちらのコース料理。まずは、イベリコ豚やハモンセラーノ、チョリソの盛り合わせに、海老のアヒージョを楽しみ、メインディッシュには冬のごちそう

ビーフシチューを。料理の最後を飾るのは、活のオマール海老にムール貝、あさりもたっぷり使ったバエリア。鯛など白身魚の出汁で炊き上げられ、口の中にうまみが溢れ出る美味しさ。自社輸入するというスペイン産ワインも豊富なラインナップで、魅力は尽きない。アットホームなもてなしの中、美味が詰まった料理を味わい、心温まる一夜を過ごしてみたい。

Information
スペイン料理 | 03-5413-3101
ガレリア内 ガーデンテラス1F
店内から見えるイルミネーション スターライトガーデン2017 ※店外の席のみ

Special Menu
Xmas 特別コース(全8品) ￥8,100 (要予約)
提供期間:12月23日(土・祝)~25日(月) 17:30~23:00(L.O.21:30)

1. コースには生ハム、チョリソの盛り合わせや海老のアヒージョなど、タパスも含まれる。 2. 店内は本場スペインの雰囲気。

8 / 2017年注目のイルミネーションを事前にチェック!

約2,000㎡の芝生広場を光が埋め尽くす「スターライトガーデン2017」を始め、新エリア「スターダストゾーン」では体感型のイルミネーションが登場。



幻想的な宇宙空間を表現する「スターライトガーデン 2017」。

芝生広場を会場に行う、毎年恒例のメインイルミネーション。今年は「宇宙旅行」をテーマに幻想的な宇宙空間を約20万個のLEDライトで表現した、荘厳のスケールでお届けする。東京ミッドタウンの開業10周年を迎えた今年ならではの演出として、曜日ごとに異なるプログラムをご用意。土星の輪を躍動感ある演出で表現した「土星(土曜に実施)」や、太陽フレアの燃え上がるような赤色が印象的な「太陽(日曜に実施)」、皆既日食の際に現れるダイヤモンドリングをイメージした「月(月曜に実施)」など、日によって様々な表情を見ることが出来るため、何度訪れても新鮮な気持ちで楽しめるに違いない。光と音楽が繰り広げる華やかなショータイムを、大切な人と堪能しよう。

NEW



無数の光が瞬く新エリア「スターダストゾーン」。

青い光に満ちた「スターライトガーデン2017」へと続く「スターダストゾーン」。今年初登場となるこのエリアは、レーザーの光が立木や芝に照射される星屑の世界。身を委ねれば、光の粒が全身にも反射し、まるで宇宙空間を散歩しているような景色が体感できる。

素材の味を堪能できる
レストランの選択。
この時期にだけ楽しめる
特別な料理。

目利きが吟味する黒毛和牛に、
丁寧に火を入れたロティサリーチキン。そして、国内外から
厳選された滋味溢れる新鮮な海の幸……。
素晴らしい食材だからこそ実現する美味を、
心ゆくまで堪能したい。



10 / ジューシー＆スパイシー！
とにかく豪快に肉を食べる。
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

豪快さが魅力のパーティーコースの主役は、お店自慢のロティサリーチキン！鶏を丸ごと丁寧にシーズニングした後、専用のオーブンでじっくりと火入れることで、脂のうまみとスパイスが香る豊かな味わいに。

Information アメリカン | 03-5413-3655 | ガレリア内 ガーデンテラス1F

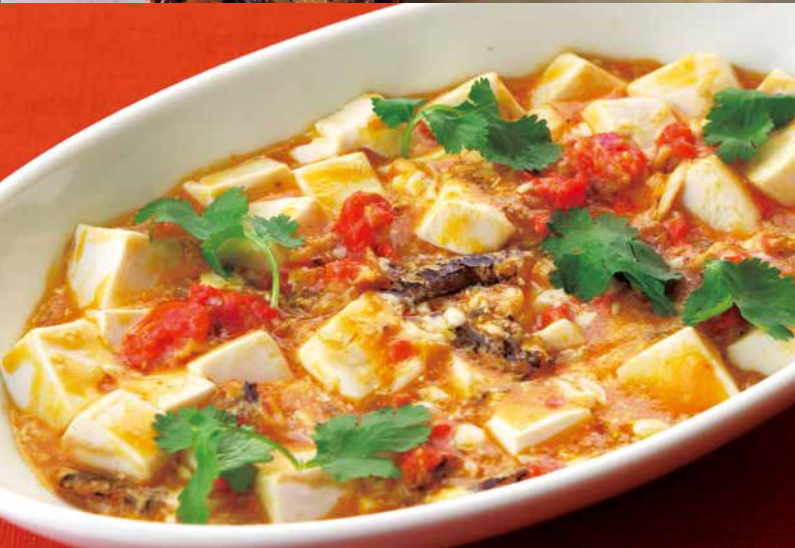
Special Menu
クリスマスパーティープラン(全6品) ￥4,500
(要予約・スパークリングワイン込みの2時間飲み放題付き)
提供期間:11月15日(水)~12月19日(火) 17:00~24:00(L.O.20:30)

プロの厳しい目で選んだ雌牛のみを使用しているこちらでは、蝦夷鮑の踊り焼きや魚介のエキスタっぷりの豊潤なブイヤベース(写真右上)を用意。メインはもちろん特撰和牛(写真左上)。厳選素材を味わい尽くそう。

Information 鉄板焼 | 03-5413-7988 | ガレリア内 ガーデンテラス3F

Special Menu
ランチコース 終(全7品) ￥12,960~ (L.O.14:00)
ディナーコース 聖樹(全8品) ￥22,680~ ※共にサービス料別
提供期間:12月1日(金)~25日(月) 月~金 11:00~15:00/17:00~24:00(L.O.21:00)、
土 11:00~24:00(L.O.21:00)、日・祝 11:00~23:00(L.O.20:00)

9 / プライベートシェフの特別感！
目にも楽しい美食のライブを楽しむ！
鉄板焼ステーキ 喜扇亭
テッパンヤキステーキ キセンテイ



11 / このひと皿だけに勝負をかけるお店選び！
リッチに上海蟹を味わう。
千里馬 南翔小籠
センリバ ナンショウシヨウロン

高級食材として名高く、今がまさに旬の上海蟹。その魅力を存分に楽しめる特別なアラカルトが3種お目見え。生きたまま調理される上海蟹は、香り高い身と濃厚な蟹みそが絶品。今だけの貴重な味覚をぜひ。

Information 中華・点心 | 03-5413-3688 | プラザB1

Special Menu
上海カニ豆腐煮込 ￥2,500 上海カニレタスあんかけ ￥2,500
上海カニ小籠包 ￥1,800
提供期間:11月15日(水)~12月25日(月) 16:00~23:00(L.O.22:15)
※仕入れの状況により売り切れる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。

お得なサービスからツウなお店使いまで！「飲む」東京ミッドタウン！

お酒やドリンクのラインナップは、その店の個性が大きく映し出される。
ビストロにバー、カフェまで、今年はとことん飲むクリスマス。



12 / ビールの種類は約100種！
毎日でも飲みたい世界の味を楽しむ！

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

肉専用の特注石窯で火入れたジューシーな熟成肉で聖夜を盛り上げてくれるのは、世界のビールに出会えるこちらのビストロ。クリスマスをモチーフにしたボトルのビールはもちろんワインも取り揃う。アルコールのお供に嬉しい「タルトフランペ」は、薄いパン生地にマンステールチーズと玉葱、ベーコンを散らしたアルザス地方伝統の味だ。

Information クラフトビール&ビストロ | 03-3403-0808 | プラザ1F
店内から見えるイルミネーション ウェルカムイルミネーション

Special Menu
特注の石窯で焼き上げる熟成肉堪能
門崎熟成肉3種類盛り合わせ石窯ローストプラン(全6品) ￥6,500
Other Recommended
丸ごと一羽を石窯で焼き上げる、
豪快丸鶏の石窯ローストグリルプラン(全6品) ￥4,000
(共に前日17:00までに要予約)
提供期間:11月15日(水)~12月25日(月) 11:00~24:00 ※ラストオーダーはお問い合わせください

1. メインの熟成肉は丸鶏に変更可。 2. 開放的な店内。 3. スパイスかつハイアルコールのクリスマスビール。「セント・ベルナルデス・クリスマス(大瓶)」¥2,883

13 / テーマは2人のクリスマス。
12月は金色のシャンパンで乾杯！
orangé
オランジェ

カジュアルにシャンパンを楽しめる『オランジェ』のクリスマス限定コースはアミューズ3種を含む計7品。クリエイティビティ溢れる料理とグラスの中でゆれる金色の泡が、大切な人との時間を一層華やかに。

Information
シャンパンビストロ | 03-5413-3600
プラザ1F
店内から見えるイルミネーション
ウェルカムイルミネーション

Special Menu
orangé クリスマスコース(全7品)
￥9,000 (要予約・2名様のみのご案内)
提供期間:12月23日(土・祝)~25日(月)
17:00~23:00(L.O.21:00)



A OBICA MOZZARELLA BAR >p.13
クリスマス限定コースを注文で1ドリンクサービス
B GRILL & WINE GENIE'S TOKYO >p.6
1stドリンクサービス
C Union Square Tokyo >p.12・14
Bar,Happy Hour ※Barのみの提供
D Le Pain Quotidien >p.13
テイクアウトのドリンク 10% OFF

14 / まずは乾杯！の嬉しい
ドリンクサービス情報を知る。

イルミネーション点灯前後の時間帯に、限定サービスを以下の各店が実施！心弾むイベントのお供に、美味しいお酒やドリンクを。

A 限定コースご注文の方限定で、ワイン各種やビール、カクテル等から1杯サービス。
B 17:00~23:00の間にお食事の方に限り、フランス産スパークリングワインを1杯サービス。
C 17:00~19:00の間バーにてビールやワイン、カクテルが半額に。
写真は「ブロンクス・ビター」(¥1,400)
D 16:00~18:00の間、本誌やWEB等でこのサービスを見た方に限り、テイクアウトのドリンク10%オフ。写真「カフェラテS」(¥529)

15 / 館内をスムーズにエスコート。
実は知らない2軒目にもGoodなお店。

美味しい食事がもたらす高揚感を、あと少し感じていたい。
そんな時は、東京ミッドタウン内のバーやカフェで気軽な2軒目を。



GRILL & WINE GENIE'S TOKYO >p.6

魔法にかけられたような時を過ごすならこのバーで。仔牛のソースとチーズが溶けあう「セップ茸と焼き茄子のファルシー」(¥1,400)は「シャトー・ラセーグ」(¥1,728)と共に。

Artisan de la Truffe Paris >p.5・14

充実のグラスワインと味わうべきは、常時9〜12種類を揃える「本日の特選チーズの盛り合わせ トリュフハチミツとともに」(¥3,500)。トリュフとの至福のマリアージュを。

Le Pain Quotidien >p.13

ウィートブレッドを使った「グリルチキン&グリエールチーズタルティヌ」(¥1,501)に、スパイス香る「マサラチャイ(ポット)」(¥594)で、ほっこりと「夜お茶」を。



京都で気鋭の店として話題を集め、今年8月、東京ミッドタウンに2号店をオープンした『宮川町 水簾』。総料理長の島谷宗宏氏が手がけるは、技術を駆使した魅せる和食。旬の食材を盛り込んだアプローチに注目だ。

敏腕シェフから熟練の職人まで。
名料理人のクリスマスメニューをいち早く味わう！



早い店舗では11月中旬より、趣向を凝らしたクリスマスメニューが登場。まさに毎日が「Merry Christmas!」なムードに包まれる、華やかな料理で乾杯！

ニューヨークの人気店『ユニオン スクエア カフェ』海外初の姉妹店となるこちら。撮影時は本國よりエグゼクティブシェフのカルメン クアリアータ氏(右)、パティシエのダニエル アルバレス氏(中)が来日。シェフの望月良一氏(左)とのスリーショットが実現した。



16 今年初のクリスマスを迎える、話題のニューオープンで晚餐を。

宮川町 水簾
ミヤガワチョウ スイレン

京都・宮川町の名和食店によるクリスマスは、季節の素材に加え、仕立ても雅な料理を用意。贅沢な蟹をはじめ、京かぶらや海老芋など冬ならではの京野菜も多彩。乾杯の美酒とともに、旬の恵みを存分に。

Information 和食 | 03-5413-1881 | ガレリア内 ガーデンテラス3F

Special Menu

特別会席コース(全10品) ¥17,408

> Other Recommended

期間限定会席コース(全9品) ¥14,144

(共に要予約) ※共にサービス料別 ※共に乾杯酒サービス

提供期間:11月15日(水)~12月21日(木) 17:00~24:00(L.O.22:00) 日・祝17:00~23:00(L.O.21:00)



17 名店が誇る蕎麦と、スペシャリテの魚介料理をしみじみと。

雨後晴 錦繡
アメノチハレ キンシュウ

美しい秋景色“錦繡”を店名に冠した和食の名店。12月限定で供するのは、名物「金目鯛の煮つけ」や「のどぐろの塩焼き」など。前菜には季節感溢れる小料理の盛り合わせや、締めには群馬県赤城産の蕎麦粉を使用した香り高い蕎麦と美味尽くし。訪れるべき1軒だ。

Information 蕎麦・和食 | 03-6804-3941 | ガレリア内 ガーデンテラス3F

Special Menu

12月限定特別コース(全7品) ¥7,344 (要予約) ※サービス料別

提供期間:12月1日(金)~30日(土) 17:30~22:00(L.O.20:00)

PART.1

旬を味わい情緒を感じる。クリスマスだからこそ堪能したい、和の味に興じる。

海の幸、山の幸が充実するこの季節は、和食にとってのゴールデンシーズン。皿上に留める季節を感じ取りながら、有意義なひと時を。

18 他とは違う過ごし方を楽しむ。クリスマスに天ぷらという選択。

てんぷら山の上 Roppongi
テンブラヤマノウエ ロッポンギ

神田駿河台で60余年の歴史を受け継ぐ『山の上ホテル』。中でもてんぷらは、文豪を始め多くの美食家に愛されてきた料理として知られる。クリスマスには、前菜で冬の赤い宝石「香箱蟹」を、生ウニや百合根といった旬の味覚は卓越の技で天ぷらに。至福の真意を知るはずだ。

Information てんぷら | 03-5413-3577 | ガレリア内 ガーデンテラス3F

Special Menu

満天(全17品) ¥16,740 ※サービス料別

提供期間:11月21日(火)~12月25日(月) 17:00~22:30(L.O.21:00)

19 ご飯と地酒。デイリーでも楽しめるお米のマリアージュを味わう。

酢重ダイニング 六角
スジウダイニング ロッカク

軽井沢の味噌醤油屋『酢重正之商店』による和食店では、酢重らしさを堪能できるメニューを用意。鴨ロースのたたきやローストビーフの雲丹のせ等を盛り込んだ前菜に始まり、じんわりと口中にうまみが広がる和牛の味噌漬け焼きの後は、銅釜でふくらと炊き上げた熱々のご飯を。

Information 和食 | 03-5785-1717 | ガレリア内 ガーデンテラス2F

店内から見えるイルミネーション シャンパン・イルミネーション / スターライトロード

Special Menu

イルミネーションコース(全9品) ¥12,960 (要予約)

提供期間:11月15日(水)~12月25日(月) 16:00~24:00(L.O.21:30)





20 / 予約困難のお店を1ヵ月前に押さえて！ イタリアの名店でパーティを。

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

“山のイタリアン”によるパーティメニューは、混ぜて味わう菜食主義のサラダや骨付き豚の塊肉に2種のパスタと、多人数でこそ堪能できる料理ばかり。初めての人もファンも満足するスペシャリティだ。

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
店内から見えるイルミネーション シャンパン・イルミネーション / スターライトロード

Special Menu
忘年会パーティープラン(全12品) ¥3,500 (コース料理のみ) / ¥5,000 (90分飲み放題込み)
(共に5名様以上で要予約)
提供期間:12月1日(金)-31日(日) 17:00-24:00(L.O.22:00) ※12月22日(金)-25日(月)は除外
> Other Recommended
クリスマスコース MADE IN JAPAN(全5品) ¥7,344 (要予約)
提供期間:12月22日(金)-25日(月) 17:00-24:00(L.O.22:00)

PART.2

クリスマスまで待てない!いち早く限定メニューを満喫できる4つのレストラン。

World Wideなレストランだからこそ味わえる、個性輝く料理の数々。各国の文化とシェフの感性が融合したグルメが、心に残る時間を演出。

22 / 本場ナポリの味をそのままに。 ピッツァ&パスタで二度三度楽しむクリスマス。

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

この冬のおすすめは、水牛のモッツアレラを使い、薪窯で焼き上げたマルゲリータや自家製リングイネをはじめ、特撰牛の炭火焼がいただけるコース。南伊のトラットリアを彷彿させる店内で楽しい一夜を。

Information イタリアン | 03-5413-0711 | ガレリア内 ガーデンテラス1F
店内から見えるイルミネーション シャンパン・イルミネーション / スターライトロード

Special Menu
ナブレおまかせコース(全6品) ¥6,800 提供期間:11月15日(水)-12月21日(木)
※サービス料別 11:00-15:00(L.O.14:00) /
17:30-24:00(L.O.22:30)
> Other Recommended
ナターレ(全7品) ¥8,500 提供期間:12月22日(金)-25日(月)
※サービス料別 17:30-24:00(L.O.22:30)



21 / ニューヨークを虜にした スパイスの香り。地上の楽園を体験。

NIRVANA New York
ニルヴァーナ ニューヨーク

現代的なインド料理が味わえるレストラン。今年のクリスマスは“香り”がテーマ。甘みのあるシナモンやクローブに、爽快な香りのフェネルなどスパイスやハーブ使いも多彩に、ケララのカレーやオマールのタンドル、石垣牛のローストなどオリジナリティに富む品々を楽しませる。

Information インド料理 | 03-5647-8305 | ガレリア内 ガーデンテラス1F
店内から見えるイルミネーション スターライトガーデン2017 / スターライトロード

Special Menu
クリスマスコース(全6品) ¥10,800 (要予約)
提供期間:12月1日(金)-25日(月) 17:00-22:00(L.O.21:00)

23 / ザガットサーベイで常にトップランク! アメリカンダイナーの究極を堪能。

Union Square Tokyo
ユニオン スクエア トウキョウ

クリスピーな食感と共に味わうズワイガニのクラブケーキに、メインには九州の稀少な「ふるの牛」を使ったグリルステーキを。肉本来の持ち味が楽しめるテンドーロインが味わえるのはここだけ。いち早く予約を。

Information アメリカン | 03-5413-7780 | ガレリア内 ガーデンテラスB1
店内から見えるイルミネーション スターライトガーデン2017 / スターライトロード

Special Menu
Seasonal Tasting Menu(全6品) ¥12,960 提供期間:11月24日(金)-12月22日(金)
17:00-23:00(L.O.21:30)
> Other Recommended
クリスマススペシャルメニュー(全7品) ¥19,440 提供期間:12月23日(土・祝)-25日(月)
17:00-23:00(L.O.21:30)
(共に要予約) ※共にサービス料別

毎日でも楽しみたい!ランチもディナーもOK! 日常の名店のクリスマス限定メニュー。

ぶらりと立ち寄れる気軽さが魅力のお店にも、この時期にぴったりのメニューが登場。見た目はカジュアル、味は本格派。そのギャップもまた、新しいクリスマスの楽しみ方だ。

24 / まさにクリスマスツリー! コース料理に負けない 高級ハンバーガーを食べる。

THE COUNTER 六本木
ザ・カウンター ロッポンギ

約100万通りのハンバーガーが楽しめる同店の、食べ応え十分なカスタムバーガー! 100%アンガスビーフのパティにクリーミーなプロボローネチーズ、ケールにトマト、キャロット、克蘭ベリーと鮮やかなトッピングの上に、オニオンフライをどっさりと。仕上げにバターミルクランチドレッシングをかければ、ホワイトクリスマスに。



Special Menu
冬のおすすめカスタムバーガー ¥1,501
提供期間:11月15日(水)-12月25日(月) 11:00-23:00(L.O.22:00)

Information
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



25 / イタリアより空輸の 本格チーズを、 多彩な料理で味わう。

OBICÀ MOZZARELLA BAR
オービカ モッツアレラバー

伝統的なハンドカットで作られるフレッシュかつミルクシーな水牛モッツアレラチーズをカンパニュ州から空輸。イタリア各地より取り寄せたサルーミと共に食せばワインもすすむ。コースには、ウンブリア産のトリュフを使ったピッツァや先述の水牛モッツアレラを使ったトラディショナルラザニアも。大切な人と多彩なイタリアの味を。

Information
イタリアン | 03-5772-1472 | プラザ1F
店内から見えるイルミネーション ウェルカムイルミネーション

Special Menu
The obica Experience(全4品) ¥3,240
提供期間:11月15日(水)-12月25日(月) 10:00-23:00(L.O.22:00)

26 / ベルギーの名店のメニューで、 昼も夜もクリスマス気分!

Le Pain Quotidien
ル・パン・コティディアン

トマトの赤、チーズの白、メス克蘭サラダの緑のカラーがクリスマスムードを盛り上げる、熱々のベジタブルラザニア。お店こだわりの製法で国内生産されたバゲットを添えれば、素材の良さが際立つナチュラルなひと皿が完成。

Information
ベーカリーレストラン | 03-6804-5879 | プラザ1F
店内から見えるイルミネーション ウェルカムイルミネーション

Special Menu
ベジタブルラザニア ¥1,609
提供期間:11月15日(水)-12月25日(月) 8:30-23:00(L.O.21:30)



27 / 距離が縮まる 美食の劇場。 特等席のカウンターへ。

『THE COUNTER 六本木』は六本木のイメージに合わせ、高級感のある大理石のテーブルに重厚感のあるアンティーク調の椅子を採用。『宮川町 水簾』の白木のカウンターは、料理人の手さばきを目の前にできる特等席だ。



THE COUNTER 六本木 > p.13
ハンバーガーレストラン
カウンター > 14 席



宮川町 水簾 > p.11-14
和食
カウンター > 12 席

28 / 大切な人との プライベートな会食は、 「個室」をリザーブ。

多人数で美食を囲むのに相応しい個室を併設する『ノック クッチーナ ボナ イタリアーナ』。『酢重ダイニング 六角』はイルミネーションも見える絶好のロケーション。どちらも人気が高いので、早めの予約を。



KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA > p.12
カジュアルイタリアン
個室数 > 1 室 (10-14 名) チャージ料 > 不要



酢重ダイニング 六角 > p.11
和食
個室数 > 2 室 (8 名・10 名) チャージ料 > 必要
※6 名以上で利用可

29 / この時期だからこそその贅沢。ランチもコース料理を楽しむ。

クリスマスの楽しみは夜のディナーだけに留まらず、ランチもまた魅力的。明るいうちから、贅沢に美味を堪能する多幸感はこの時期ならではの。何かとせわしない年末をエスケープして極上ランチを。

美味しさに妥協せず、ランチでも至福の美食を提供する3つの名店。まずアメリカン・ダイニング『ユニオン スクエア トウキョウ』が供するのは、クリスマスのスペシャルランチコース。フルーツマトとマヨネーズ、ホースラディッシュを合わせたソースで味わう三崎産メバチマグロのタルタルに、メインディッシュにはボリューム感たっぷりのブラックアンガスのグリルステーキを。あえてソースを省き、グリルの香ばしい香りと塩コショウでシンプ

ルに牛肉そのもののうまみを堪能させる。京都・鴨川裏に暖簾を掲げる和食『宮川町 水簾』で味わうべきは、小鉢数品とおせち料理を彩り豊かに盛り込んだ「京おせち重」。季節の茶碗蒸しに天ぷら、お造りに出汁の効いた椀の他、可愛い重箱にちりめん山椒や湯葉など京らしい品々に、出汁巻、鴨ロースの南蛮漬、自家製かまぼこと何から手を付けるか迷うほど、手技を凝らした繊細な美味をちりばめる。羽釜でじっくりと

炊き上げたご飯も、格別の美味しさ。トリュフ料理の専門店『アルティザン ドゥ ラ トリュフ パリ』が打ち出すランチは、前菜に定番かつ王道のパテアンクルート、メインはラヴィオリ、リゾット、タリアテッレから1種をチョイス、それにデザートを加えたブリフィクスコース。トリュフ使いもふんだんに、香り高いアレンジが冴えわたる。美味を追求したランチでつかの間、せわしなさを忘れ、この時期を有意義に過ごしたい。



Union Square Tokyo > p. 9・12
ユニオン スクエア トウキョウ

Special Menu
クリスマススペシャルランチ(全5品) ¥6,480 (要予約) ※サービス料別
提供期間: 12月23日(土・祝)~25日(月) 11:00~16:00(L.O.15:00)

宮川町 水簾 > p. 11 京おせち重(全8品、通年提供) ¥4,134 ※サービス料別



Artisan de la Truffe Paris > p. 5・9

クリスマスランチコース 2017(全3品) ¥5,400 (要予約)
提供期間: 12月23日(土・祝)~25日(月) 11:00~15:30(L.O.14:30) ※土・日・祝 L.O.15:30



30 / クリスマスの到来を告げる「サイン」や「イベント」にも注目！

クリスマスが近づき、華やかに姿を変えるのはレストランのメニューや施設の装飾だけではない。東京ミッドタウンでサービスを行うスタッフの一部もまた、クリスマス仕様になる。例えば、ミッドタウン・タワーB1の車寄せで誘導を行うタクシーディ

パッチャーは、ある時からサンタクロースの装いに。愛らしくスマートなお見送りは、ここでの時間を最後まで豊かにしてくれることだろう。

またイルミネーションの見所をたっぷりご紹介する「イルミネーションツアー」や、プロカメラマンが

撮影を行う「イルミネーション フォトサービス」など、期間限定のイベントも充実。貴方に幸せな時間を贈る東京ミッドタウンでのクリスマスを、様々な角度から楽しんで。 ※ツアーとフォトサービスの詳細は東京ミッドタウン公式ウェブサイトをご覧ください。



31 / 本当のクラス感がここに。過ごすクリスマスだけでなく、泊まるクリスマスを。

THE RITZ-CARLTON, TOKYO
ザ・リッツ・カールトン東京

都内有数の高さを誇るミッドタウン・タワーにあって、世界基準のサービスを提供する『ザ・リッツ・カールトン東京』。ホリデーシーズンは毎年注目の的であるが、今年も高感度なゲストを満足させる様々な美味が登場する。

地上45階のメインロビーに位置する『ザ・ロビーラウンジ』では、人気のアフタヌーンティーに期間限定のホリデーメニューがお目見え。ホームメイドで作るベストリーシェフ特製のスイーツは、3段重ねのティースタンドにて提供。ホテルオリジナルのシャンパーニュをお供に、屋下がり、甘美なクリスマスに酔いしれたい。

また都内でも有数の眺望を楽しむことができる『ザ・バー』では、期間限定で5種のホリデーカクテルをご用意。中でも注目は、シナモンやクローブなどのスパイスと、フランジェリコのヘーゼルナッツの風味が漂う「エッグノッグ」。ホテル限定のブレンド紅茶を使用したクリーミーな味わいだ。

夢のようなひと時の滞在も素晴らしいが、一流のホスピタリティは、宿泊してこそ真価を発揮する。心身が満たされた貴方を安らぎと幸福の夜へと導く客室は全247室。煌めく東京の夜景と心地よい酔いに身を委ね、忘れ得ぬクリスマスを手に入れよう。

Information

ホテル | 03-3423-8000
ミッドタウン・タワー B1、1F、2F、45F-53F

> Stay plan

ホリデーシーズンパッケージ
期間: 11月15日(水)~2018年1月15日(月)
料金: ¥70,200 ~ ※サービス料、宿泊税別
特典: ホテル内レストランでの朝食(クラブレベルにご宿泊の場合はクラブラウンジでの朝食ならびにクラブレベル特典付与)、シャンパーニュ(1滞在フルボトル1本)、ホテルオリジナルチョコレート

ザ・リッツ・カールトン クリスマス
期間: 12月22日(金)~25日(月)
料金: ¥165,240 ~ ※サービス料、宿泊税別
特典: ホテル内レストランでの朝食(クラブレベルにご宿泊の場合はクラブラウンジでの朝食ならびにクラブレベル特典付与)、プレミアムシャンパーニュ(1滞在フルボトル1本)、プレミアムアメニティ(1滞在1セット)、ローズベタル(1滞在1セット、バスタイムを演出するバラの花びら)

1. 和洋折衷のモダンなインテリアと圧巻のシティビューが魅力の「タワー デラックス ルーム」。 2. ジャズの生演奏を聴きながら、限定カクテルで甘美なひと時を。 3. 見た目も愛らしいホリデースイーツは、アフタヌーンティーセットで提供。

Special Menu

ホリデーカクテルコレクション
¥2,529 ~ ※サービス料別

提供期間: 11月27日(月)~2018年1月3日(水)
平日・日曜 11:00~24:00(L.O.23:30)、
金曜・土曜 11:00~25:00(L.O.24:30)

ホリデー アフタヌーンティー&
ザ・リッツ・カールトン東京
プライベートキューヴェ グラスシャンパーニュ
¥10,260 ※サービス料別

(予約可・レストラン予約 03-6434-8711)
提供期間: 11月27日(月)~2018年1月3日(水)
12:00~17:00(L.O.17:00)



TOKYO MIDTOWN and me

東京ミッドタウンと私。

「もう10年間、この特別な風景を特等席から眺め続けてきました」と話すのは、『SILIN 火龍園』オーナーシェフ・唐 朱興氏。横浜に生まれ、料理人であった父の友人・周 富徳氏に18歳の時に弟子入り。『聘珍樓』『璃宮』、神戸『周記』など名店で研鑽を重ねた、広東料理界のエリートだ。35歳の時に独立し、40歳の時東京ミッドタウン開業時にこの店を構えた。「世田谷の自宅と六本木を往復する毎日ですが、ここから見る景色は特別だといつも感じます。大都会にあって緑が多く、窓越しにはいつも特別なイベントが開催されていて。特に桜の頃と夏の花火、クリスマスのイルミネーションは、毎年ワクワクしますね」。

そんな唐氏がこの店で提供する料理は、ズバリ安心して楽しんでもらえる料理。「奇をてらった皿よりも、鮮魚の姿蒸しとか、誰もが好きな料理をクオリティ高く作ることが大切。その味を六本木らしい洗練された空間とプレゼンテーションでお届け出来れば」。そんな彼の理想を追求するために肝心だというのが、毎日の仕入れ。唐氏は今も毎日の



profile

『SILIN 火龍園』オーナーシェフ。18歳で周 富徳氏に弟子入り。数々の有名店で研鑽を積み2001年世田谷に『火龍園』を開店。趣味はサーフィン。

ように築地に足を運び、トレーサビリティにも配慮した食材を吟味。それが医食同源を体現したコースとなる。「六本木のお客様は、本当に上質なものをご存じの方が多く、それだけに1回1回のお食事が僕にとっては真剣勝負。この10年は

いつも背筋が伸びる思いで働くことができ、本当に充実した時間だったと思います。海外からのゲストも多い六本木本店では、スタッフも多国籍。またお酒を楽しむ機会も多いからと、ソムリエが常駐している点も魅力のひとつだ。

そんな六本木店の中でも、圧倒的な注文数を誇るのが「プリプリ海老の特製マヨネーズソース和え」。これは師匠の周 富徳氏がコンクール用に考案してくれた思い出の一品だ。一見すると海老マヨとは思えないが、食べると凝縮した海老のうまみを自家製マヨネーズがさらに引き立てる。「以前はこれに他の食材を入れてみ

たりと試行錯誤を繰り返しましたが、今はシンプルに海老だけです。海老マヨをアペリティフとして気軽に楽しめるこの料理は、師匠から教わった料理は心を尽くしなさいという哲学を形にしたひと皿だ。



プリプリ海老の特製マヨネーズソース和え

¥620 (1本・注文は2本より)

25年前に中国のコンクールで金賞を受賞したひと皿。海老の身を握り、片栗粉を付けて揚げた。コンデンスミルクなどを隠し味に加えた自家製マヨネーズが海老を引き立てる。



SILIN 火龍園 シリン/ファン・ロン・ユエン

中国料理 | 03-5413-0088
ガレリア内 ガーデンテラス 2F
平日 11:00-15:00(L.O.14:30) /
17:00-24:00(L.O.22:00)
土・日・祝 11:00-16:00(L.O.15:00) /
17:00-24:00(L.O.22:00)
第一、第三火曜定休 ※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