

TOKYO MIDTOWN

JOURNAL OF FOOD AND CULTURE

EAThink

イーシンク／食べるを考える。

issue #03 2018 WINTER-SPRING Edition



豪華「飲み放題」付きも！
質、ボリュームも満足！
一年に一度きりの特別 &
お得なレストランウィーク！

2017年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の先にあるもの=見えない情報を可視化し、お伝えます。その「見えない情報」とは、食材、生産者、調理法など様々です。タイトルの「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」という意味を込めています。

1/19(fri)-3/15(thu)
TOKYO MIDTOWN RESTAURANT WEEK

Choose what course?

一年に一度きりの特別&お得なレストランウィーク! ¥4,000・¥5,500・¥7,000 価格で選べる全16店舗のコース料理。

¥4,000

雨後晴 錦繡 | OBICÀ MOZZARELLA BAR | orangé | 許重ダイニング 六角 | RIO BREWING & CO. BISTRO AND GARDEN
Le Pain Quotidien | ROTI American Wine Bar & Brasserie

¥5,500

THE COUNTER 六本木 | SILIN 火籠圍 | KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA | Pizzeria-Trattoria Napule | Bodega Santa Rita

¥7,000

Artisan de la Truffe Paris | GRILL & WINE GENIE'S TOKYO | HAL YAMASHITA 東京 | 宮川町 水簾

※P.2-14に記載の価格はすべて税込み・サービス料込みとなります。
※記載のメニューは予告なく変更になる場合があります。詳しくは店舗までお問い合わせください。

The reason that TOKYO MIDTOWN RESTAURANT WEEK is fun

10

「TOKYO MIDTOWN RESTAURANT WEEK」が楽しい10の理由。

レストランの特色を体感できるのは、間違いなくコース料理だ。なぜなら、前菜からメインにいたるまで、「今」食べて欲しいラインナップを揃えたレストランの旬の提案だからである。今回、「TOKYO MIDTOWN RESTAURANT WEEK」が贈るコース料理は、質、ボリューム、価格と三拍子揃った大満足のコース料理がズラリ。中には、今回のためだけに用意された特別メニューやオプションも! 更には「超」お得な飲み放題付きの店舗も多数! 新年会や大切な人との食事など、様々なシーンで、ぜひご利用いただきたい。

- 1 食べられるのは今だけ! 一年に一度だけの限定コース!
- 2 いつものお店も憧れのお店も お得な価格で楽しめる!
- 3 コースメニューには、各店のスペシャリティを用意!
- 4 種類豊富な飲み放題付きの お店も多数!
- 5 グラスサービスや 飲み放題でも上質なお酒が登場!
- 6 アラカルトよりも お得に品数を楽しめる!
- 7 貸切から大人数まで! パーティ大歓迎のお店も!
- 8 ファミリーや会食、記念日に! お店によっては個室もご用意!
- 9 多彩なジャンルから選ぶ楽しみも! 新たなお店と出会うチャンス!
- 10 新たな価値を楽しめる! だから東京ミッドタウンに行くべし!!

Contents

- P. 2 「TOKYO MIDTOWN RESTAURANT WEEK」が楽しい10の理由。
- P. 3-7 コース料理の中でも際立つ逸品。情熱の一皿を求めて。
- P. 8-9 コース料理を徹底解剖。前菜からメインディッシュまでの物語。
- P. 10 カフェやハンバーガーレストランのコース料理が気になる!
- P. 11 フリードリンク & ドリンクサービス。各店おすすめのお酒にフォーカス!
- P. 12-14 東京ミッドタウン レストランウィーク コース別リスト。

— Cover

一年に一度きりの「TOKYO MIDTOWN RESTAURANT WEEK」。全16店舗が参加するコース料理は、それぞれが特別なメニューを用意し、かつお得な価格帯で提案。飲み放題付きの店舗も多数あり、満足度も抜群! 写真は、上より「Artisan de la Truffe Paris」(P.3-14)、「Bodega Santa Rita」(P.7-14)、「Le Pain Quotidien」(P.10-13)。

コース料理の中でも際立つ逸品。 情熱の一皿を求めて。

コース料理の主役となるのは、そのお店のシグネチャーメニューともいえる逸品。渾身の一皿、その全貌を、そこに込められたシェフの想いとともにご紹介。

Artisan de la Truffe Paris

アルティザン ドゥ ラ トリュフ パリ
> p.14

Special Menu 「Artisan de la Truffe Paris 冬のコース」

本日のアミューズ
トリュフをふんだんに使ったスクランブルエッグと
勝のリエット生ハムチップ

本日の前菜
フォアグラのバルフェ ボルト酒とマンゴーのソース

本日のスープ
ごぼうのポタージュ 黒トリュフ香るカプチーノ

Specialite
本日のメイン
牛ホホ肉の赤ワイン煮
季節の野菜と一緒に

デザートバリエ

¥7,000

スタイリッシュな店内に漂う芳醇な香り。パリの本店と同じく南フランス産のトリュフにこだわったこちらでは、専門店らしいトリュフ尽くしのコースを堪能することができる。「今回のコースでは、寒い季節に嬉しい煮込み料理をご用意しました。濃厚な赤ワインソースに負けないこの時期の黒トリュフの香りをお楽しみください」と料理長の加藤大輔氏。素材を厳選し、それに合わせて調理法を変えるため、内容はその都度変わる。メインは肉か魚を選択するプリフィックス。幸せな二者択一に頭を悩ませる展開になりそうだ。



1. この冬、料理長に就任した加藤氏。2. トリュフを削るたび、辺りに芳醇な香りが漂う。

HAL YAMASHITA 東京

ハル ヤマシタ トウキョウ
> p.14

Special Menu

「滋味ある春隣の新和食」

タスマニアサーモンの低温調理
旨味昆布といくらの風味

寒白子と牡蠣のオープン焼き
椎茸のホワイトソース
冬根野菜と共に

Specialite

神戸牛の炭火ロースト
すき焼き風味
三年醤油と和三盆

HAL Style スティルトンチーズケーキ
100年蜂蜜の甘み

¥7,000

神戸のミックスカルチャーの中で独自の感性を養い、世界中にアンテナを張り巡らしてきたオーナーシェフの山下春幸氏。昨今はWASHOKUを逆輸入した料理にも目を向けている。例えば、神戸牛の炭火ロースト。牛肉を使った料理は山下氏の代名詞だが、海外人気の高いすき焼きに新解釈を加え、スペシャリテに昇華させて供す。じっくりと火入れした神戸牛に、タレに漬け込んだ卵黄を乗せ、山椒のオイルを吸着させたマルトセックを散らした逸品は既存の概念を覆すまさ。和食のグローバルスタンダードを知るなら、「新和食」を発信し続けるここで決まりだ。



1. 幼少期より西洋と東洋が交差する神戸文化に触れてきた山下氏。2. 個性的な皿や繊細な盛り付けにも注目。



HAL YAMASHITA
東京

酢重ダイニング 六角

スジウダイニング ロッカク
> p.12

Special Menu

「レストランウィークコース」

新鮮野菜の盛り合わせ&
本日の鮮魚のカルパッチョ

酢重特製 鉄鍋ジャガバター

鶏もも肉の味噌漬け焼き

Specialite

彩り野菜と豚肉の
黒酢炒め

銅釜ご飯とお味噌汁セット

¥4,000

長野・信州の伝統的な味噌や醤油、出汁を使い、現代の感性に沿った和食を提供するこちら。味の要となる食材と調味料を厳選し、丁寧な仕事を施すのは、料理長の清水勇佐氏だ。「『彩り野菜と豚肉の黒酢炒め』は、厳選した国産豚の肩ロースをソテーし、シャキシャキのパプリカ、レンコン、うまみの染みたナス、彩り鮮やかなインゲンなど季節の野菜を添えた、アラカルトでも人気の一皿。とろみをつけた黒酢で仕上げますが、こちらも信州のものです。豚肩ロースのうまみと黒酢のまろやかな酸味は炊きたてのご飯にはもちろん、お酒との相性も抜群。店自慢の長野の日本酒とともに、ゆったりと味わってみてほしい。



1. 丁寧な仕事ぶりが堅実な人柄を物語る清水勇佐氏。2. 仕上げには食感のよい白髪ねぎを。



Pizzeria-Trattoria Napule

ピッツェリア・トラットリア ナブレ
 > p.14

Special Menu
 「プリマヴェーラ」

ナブレ風前菜の盛り合わせ

Specialite
 ピッツァデクマーニ

オーガニック パスタ2種
 (アサリとアスパラガス
 カラスミのスパゲッティ/
 レモンクリームのアリアッテッレ)

濃厚バナナコッタ
 コーヒー

¥ 5,500

外はカリッ、中はモチモチ。イタリア直輸入のオーガニックの小麦粉をはじめ食材を厳選し、本格的な薪釜で焼き上げた、生地がうまさが光るナポリピッツァを作るのはピッツァイオーロの小堀靖幸氏。「初春のコースでは王道の甘酸っぱいミニトマトとサラメ(サラミ)の組み合わせを食べていただきたくて」と、コースのメインに据えたのはナポリの道の名を冠した「ピッツァデクマーニ」だ。老若男女に愛されるクラシックスタイルでお酒もすすむ。店内のタイルや調度もすべてイタリアのもの。陽気なイタリアの風を感じながら、しばしの旅気分を味わおう。



1. 快活に働く姿が印象的な小堀氏。
 2. 生地やその日の窯の状態によって、秒単位で焼き時間を変えている。



Bodega Santa Rita

ボデガ サンタ リタ
 > p.14

Special Menu
 「レストランウィーク
 特別コース」

スペイン産ハモンセラーノ

スペイン風ポテトオムレツ
 “トルティージャ” アリオリソース添え
 小エビの土鍋焼きガーリック風味
 (アヒージョ)

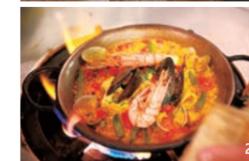
イベリコ豚ベジョータ ロース直火焼き
 フライドポテト添え

Specialite
 サンタリタ風
 ミックスパエージャ

アイスクリーム

¥ 5,500

スペインの小説家ミゲル・デセルバンテスによる「ドン・キホーテ」の舞台となったラマンチャ地方。その郷土料理とタバスが楽しめるこちらでは、人気の「サンタリタ風ミックスパエージャ」をメインとしたコースを用意。カヴァで乾杯した後は凝縮されたうまみが食欲に弾みをつけるスペイン産ハモンセラーノを。お待ちかねのパエージャは鯛の骨をベースにした上品なスープにエビ、アサリ、ムール貝など豊富な魚介の味わいが折り重なって複雑なうまみが口中で花開く。大切な人とかぐわしいパエージャをシェアし、密な時間を過ごそう。



1. 厨房で腕を振るうのはシェフの星野喜之氏。2. 絶妙の火加減で米の芯までうまみを封じ込める。



コース料理を徹底解剖。前菜からメインディッシュまでの物語。

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
 > p.13

Special Menu

丸ごと一羽!
 豪快丸鶏の石窯ロースト
 クラフトビール3種飲み放題プラン
 ￥4,000

世界でビール醸造を行う「リオ・ブルーイング・コー」、その旗艦店が提案するコース料理はボリューム満点、見た目も楽しいラインナップ。飲み放題はクラフトビールや輸入ワインなど(内容は日替わり)。お店おすすめのマリアージュで、多彩な味わいに触れてみて。



1. 前菜3種盛り合わせ
 ラ・ロスカ プリュット
 始まりの1杯にぴったりのスパークリングワイン。軽めの前菜にドライな味わいがよく合います。

2. 国産玉ねぎとエリンギの石窯ローストグリル トリュフの香り
 ネブリナ シャルドネ
 じっくりとグリルすることで引き出した素材のうまみを引き立てる、スッキリとした辛口の白ワイン。

3. 10品目彩り野菜のチョップドサラダ
 クエルチオーリ レジャアノ ランブルスコ ドルチェ ロザート
 見た目も愛らしいサラダには、甘口のロゼスパークリングワインを。

4. 石窯で焼き上げるアルザス名物タルトフランベとポムフリッツ盛り合わせ
 初陣
 店舗オリジナルのホワイトビール。軽やかな苦みが、軽い食感のタルトフランベにぴったりです。

5. 本日のおまかせパスタ
 デリリュウム・トレメンス
 コース料理もいよいよ終盤。アルコール度高めの1杯でボルテージを最高潮に!

6. 豪快丸鶏の石窯ロースト
 オルテンセロツ
 味付けしっかり、食べごたえのある鶏肉料理には軽めの赤ワインを。肉のうまみを引き立てます。

7. 一口フルーツの石窯ロースト
 フローリス・フランボワーズ
 甘みの強いデザートビール。ベリー果汁入りでフルーツとの相性は抜群です。

KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA

ノック クッチーナ ボナ イタリアーナ
 > p.13

Special Menu

2018年も「KNOCK」をがっつり楽しもう!!
 ￥5,500

素材の存在感を生かした生命力溢れる料理が魅力の同店が提供するコースは、ボリューム大のチーズやサラダに始まり、国内産モッツアレラの丸ごとカプレーゼや生ハムの盛り合わせなど、5皿が一口气に供されるので会食が盛り上がる! 締めのパスタを食した後は幸せな満足感が訪れるだろう。



1. マスカルポーネとこんがりレズンパネ・パンナ
 たっぶりのチーズをお供にまずは乾杯!

2. 「キャベツのサラダ」とフライドポテト 甘マヨ&バルサミコドレッシング
 千切りキャベツとポテトの食感が楽しい。

3. 肉食主義のサラダ 「トッティ・ベジタリアーナ」 エシャロットのドレッシング
 植物性の食材のみを使用した混ぜるサラダ。

4. 厳選トマトとモッツアレラの「カプレーゼ」
 国内産の本格イタリアンチーズは鮮度が違う。

5. まるごとブロッコリー ガーリックポイル タジン鍋で蒸し上げたヘルシーなブロッコリー。
 北海道白糖酪恵舎モッツアレラ 搾りたての生乳をイタリア仕込みの技を使い、手仕事で作上げたチーズは驚きのフレッシュさ。

6. いろいろ、モリモリ! 「イタリアン・シャルキュトリ」
 ガブッといきたいワイルドサラミほか4種。

7. パーネ・フラッタウ・ピエモンテーゼ (卵を混ぜて召し上がれ)
 ガレットのような、ピザのような、オリジナルの人気メニュー。

8. 骨付き豚ロースのグリル
 豚ロース肉をじっくりとグリルしたジューシーな一皿。

9. クルミと季節のフルーツソース
 豚ロースのうまみを引き立てるイチジクとクルミのソース。

10. オリーブとツナの「ポテトサラダ」
 オリーブの酸味とツナの塩気がポテトにマッチ。

11. 「厳選トマトが美味いから!」スパゲッティ
 味わいや食感の違う十数種のトマトを使用。
 まるちゃんトマト 高知のトマト農家による十数種のミニトマト。一度に調理することで多層的な味わいになる。

12. 「レモン・クリーム&ケッパー」スパゲッティ
 シンプルなソースが爽やかな味わい。

宮川町 水簾

ミヤガワチョウ スイレン
 > p.14

Special Menu

レストランウィーク 限定会席
 ￥7,000

京料理に「ひねり」を効かせたアプローチで、新たな感動を与える限定コース。先附の蟹ぞうすいにはパスタを使い、鴨には金柑を合わせる。また小箱に極小の世界観を表現した「宝箱寿司」はため息の出る美しさ。季節の美味にこだわるため、内容や品数が変わることも。予期せぬ出会いも含めて楽しみたい。



1. 蟹ぞうすい リゾーニ 蟹子 生姜 三葉 キャビア
 日本海の幸・香箱ガニの身と味噌をふんだんに使用し、あんかけに。
 味も食感も楽しい先附 繊細な香箱ガニのうまみをたっぷり吸ったリゾーニ(米状パスタ)のぶちぶち感が新感覚。

2. 鴨と金柑の白和え 水菜 針葱 松の実 ピンク
 オレンジを合わせるのが通例の鴨に走りの金柑を合わせた一品。すっきりした金柑の甘みが鴨のうまみを引き立てる。

3. 鯖味噌漬奈良漬巻
 味噌漬けにした鯖の皮のみ受けて香ばしさをプラス。醤油は使わず、巻きこんだ奈良漬とともに味わう。

4. 白子みぞれ仕立 親身真丈 唐揚 あられ 金時 蕪 蕪菜 水前寺 柚子 利尻の昆布とまぐろの節をベースにした香り高い碗は、たらの真丈と白子が入ったこの季節らしいみぞれ仕立。

5. 宝箱寿司 海老 帆立 鱈 穴子 いくら 蟹 キヌサヤ
 同店のアプローチを体現した一品。会席の途中に供されるため、ごはんの量は少なめ。

6. てっちり小鍋 ボンズあん 焼白葱 刻み白菜 餅 椎茸 アンキモ 浅月 もみぢおろし
 贅沢なふぐの小鍋は「熱々をお召しあがりいただきたい」という気持ちから、濃密な吉野葛を使用している。

7. 食事 直前に自家精米し、鉄釜で炊きあげた米は甘い香りともっちりとした食感。自家製のちりめん山椒とともに。

8. 海老芋ソフト 海老芋プリン・ア・ラ・モード
 裏ごした海老芋に生クリームをプラスしたソフトクリームと海老芋のプリン。濃密な食感ながら優しい甘さ。

Drink Service 選び抜かれた銘酒を1杯
 京料理の伝統の技と現代の美意識で紡がれたコースには、繊細な味わいの日本酒を合わせたもの。お店おすすめの1杯を味わって。

見た目も楽しいコース料理をご用意する3つのお店をクローズアップ! お得感のみならず、一皿ひと皿に「物語」のあるメニューが揃う。今回はそんなお店自慢のコース料理を徹底解剖! 事前にこだわりを知れば、より味わい深く楽しいパーティに。



Special Service

フリードリンク & ドリンクサービス。各店おすすめのお酒にフォーカス!

大切な人との会食やパーティには、やはり美味しいお酒が欠かせない!
コース料理にもれなく付くドリンクサービス、その内容で選ぶのも一興だ。

「質より量」。それは飲み放題のひとつの真実であるものの、今回はそんな真実とは一線を画す「質も量も」なドリンクが登場。中には普通ならば飲み放題ではお目にかかれない銘柄も。様々な種類を楽しめるのが飲み放題の醍醐味だが、お気に入りの一杯を飲み続けるのもまた、飲み放題。あなただけの方法で自由を楽しんで。

バーカウンターを併設する『グリル アンド ワイン ジー ニーズ トーキョー』の飲み放題は、ワインを使ったカクテルも豊富。「ペリーニ」に「オベレーター」、「スプリッツァ」など、様々な味が揃う。



すべてフリードリンク!自由に好きなだけ楽しめるお酒がズラリ。

RIO BREWING & CO. BISTRO AND GARDEN >p.8-13
クラフトビールは日替わりで3種が登場



KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA >p.8-13
あえてスパークリングワイン一択!もアリ



ROTI American Wine Bar & Brasserie >p.13
肉料理に合うワインやビールが多数



GRILL & WINE GENIE'S TOKYO >p.14
ワインはもちろんカクテルも充実!



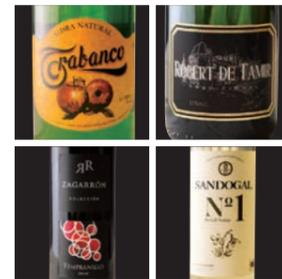
OBICÀ MOZZARELLA BAR >p.12
チーズ料理にぴったりのラインナップ



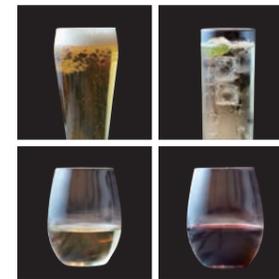
Le Pain Quotidien >p.10-13
ワインの赤・白・ロゼやドラフトビール



Bodega Santa Rita >p.7-14
りんごのお酒・シドルやワインをご用意



THE COUNTER 六本木 >p.10-13
ビールは「ハートランド」。ハイボールもアリ



orangé >p.12
スパークリングワインを中心に多彩に揃う



カフェやハンバーガーレストランのコース料理が気になる!

人気のカフェやバーガーショップでコースを食べる!? 意外、だけど充実のコース料理を用意する2店をご紹介。

THE COUNTER 六本木

ザ・カウンター ロッポンギ

> p.13

Special Menu

PARTY PLAN (全6品) ¥5,500

LA発のバーガーレストランが提供するコースは、定番の「ザ・カウンターバーガー」と「サウザンフライドチキンサンド」、2種のミニバーガーに加え、ハッシュポテト「ローテッドトッツ」やピリ辛のチキン「グリルウィング」など、人気のメニューをいっしょに取り!気軽な料理で賑やかに!

Le Pain Quotidien

ル・パン・コティディアン

> p.13

Special Menu

ミックスグリルプラン (全7品) ¥4,000

朝食にランチ、ティータイムと幅広い用途で使える『ル・パン・コティディアン』のディナーコースは、素材にこだわったヘルシーかつ本格的な一品揃い。メインのミックスグリルは鶏肉や豚と牛のリブローズが楽しめる。ボリュームミーな一皿でパワーチャージを!

お店イチ押しの味わい。嬉しい乾杯酒のサービス。

メニューに飲み放題を含まない店舗については、乾杯酒をグラス(1杯)でサービス。希少な銘柄からオリジナルのものまでこちらも多彩。楽しく乾杯を。

雨後晴 錦織 >p.12
日本酒は常時約10種より選択可。内容は日替り

酢重ダイニング 六角 >p.5-12
華やかな香りと柔らかな口当たり。軽快な後味の辛口「大信州 辛口特別純米酒」

SILIN 火龍園 >p.13
シャンパンをベースに冬らしいザクロのシロップを使った美しいカクテル「キールロワイヤル」

Pizzeria-Trattoria Napule >p.6-14
イタリアピッツォラート社のオーガニックワイン「スプマンテ」

Artisan de la Truffe Paris >p.3-14
華やかな味わいの「クレマン・ド・ロワール ブリュット」

HAL YAMASHITA 東京 >p.4-14
店名を冠したオリジナルの日本酒「HAL YAMASHITA」

宮川町 水廉 >p.8-14
燗でも冷やでも香り高く力強いうまみが広がる「七本槍 純米 玉栄」など、内容は日替り

TOKYO MIDTOWN RESTAURANT WEEK
1/19 (fri) - 3/15 (thu)

Course List

東京ミッドタウン レストランウィーク コース別リスト。

フレンチにイタリアン、和食etc……

東京ミッドタウンが自信をもっておすすめする

多彩なコース料理を価格別にご紹介。

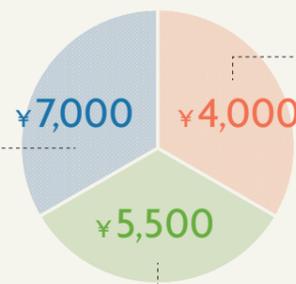
用途やシーン別で選ぶなら、各店の魅力が一目でわかる

「特性チャート」もあわせてチェック!

※P.12-14に記載の価格はすべて税込み・サービス料込みとなります。
※P.12-14に記載の時間は本誌掲載コースの対象時間です。営業時間とは異なりますので、ご注意ください。
※仕入れの状況、予約人数などにより、内容や品数に変更になる場合があります。
詳しくは店舗までお問い合わせください。
※一部提供期間が異なる店舗がございます。詳細は各店舗の情報をご確認ください。

＜ 特別なディナーや会食、パーティまで、選べる16店舗がズラリ。 ＞

品数 | 提供可能人数 | 個室 | サービス内容



- Artisan de la Truffe Paris**
全5品 | 1-6名様 | 個室あり | ドリンク1杯サービス
- GRILL & WINE GENIE'S TOKYO**
全7品 | 2-6名様 | 個室あり | 飲み放題付き
- HAL YAMASHITA 東京**
全4品 | 1-32名様 | 個室あり | ドリンク1杯サービス
- 宮川町 水簾**
全8品 | 2-8名様 | 個室あり | ドリンク1杯サービス

- 雨後晴 錦織**
全4品 | 1-4名様 | 個室あり | ドリンク1杯サービス
- OBICÀ MOZZARELLA BAR**
全7品 | 2-8名様 | 飲み放題付き
- orangé**
全5品 | 2-10名様 | 個室あり | 飲み放題付き
- 酢重ダイニング 六角**
全5品 | 1名様より | 個室あり | ドリンク1杯サービス
- RIO BREWING & CO. BISTRO AND GARDEN**
全7品 | 4名様より | 個室あり | 飲み放題付き
- Le Pain Quotidien**
全7品 | 2-20名様 | 飲み放題付き
- ROTI American Wine Bar & Brasserie**
全6品 | 2-10名様 | 飲み放題付き

- THE COUNTER 六本木**
全6品 | 2-60名様 (立食時) | 飲み放題付き
- SILIN 火龍園**
全5品 | 2-8名様 | 個室あり | ドリンク1杯サービス
- KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA**
全12品 | 5-70名様 | 個室あり | 飲み放題付き
- Pizzeria-Trattoria Napule**
全5品 | 2名様より | ドリンク1杯サービス
- Bodega Santa Rita**
全6品 | 2名様より | 飲み放題付き

>>> ¥4,000



雨後晴 錦織

アメノチハレ キンシユウ

季節の前菜と蕎麦セット ¥4,000

対象時間: 平日・土曜 17:30-21:00スタートまで
日曜・祝日 17:30-20:00スタートまで
(前日21:00までに要予約・1名様より)

前菜5種盛り到天ぷら、群馬・赤城産のそば粉を使用した蕎麦と、和食の技や旬の味覚をふんだんに盛り込んだコース。ドリンクサービスの日本酒は約10種より選択可(数量限定)。味わい豊かな銘柄が揃う。



Data
• 全4品
• 1-4名様
• 個室あり(6-8名様)
• ドリンク1杯サービス
(小ビール、日本酒各種、ソフトドリンク各種)



Information

蕎麦・和食
03-6804-3941
ガレリア内 ガーデンテラス 3F



OBICÀ MOZZARELLA BAR

オービカ モッツアレラバー

2時間飲み放題付
パーティーコース ¥4,000

対象時間: 10:00-21:00スタートまで
(前日23:00までに要予約・2名様より)

イタリアより空輸するフレッシュモッツアレラチーズの3種盛りやクリーミーなラザニアなど、自慢のチーズをたっぷり味わえるコース。スパークリングワインを含む飲み放題で、チーズとのマリアージュも楽しめる。



Data
• 全7品
• 2-8名様
• 飲み放題120分(L.O.30分前)、約30種
(プレミアムモルツ、スパークリングワイン、ワイン赤・白、カクテル各種、ソフトドリンク各種)



Information

イタリアン
03-5772-1472
プラザ1F



orangé

オランジェ

orangéカジュアルコース ¥4,000

提供期間: 1月19日(金)-2月28日(水)
対象時間: 17:00-21:00スタートまで
(前日23:00までに要予約・2名様より)

前菜6種盛り始まり、カプレーゼや生ハム、黒トリュフ香るフレンチフライにパスタなど、洗練された料理をご用意。スパークリングワインはもちろん、ビールやカクテルも揃う飲み放題付きで、大人の饗宴を演出。



Data
• 全5品
• 2-10名様
• 個室あり(5-8名様)
• 飲み放題120分(L.O.30分前)、約25種
(スパークリングワイン、ワイン赤・白、生ビール、ハイボール、レモンサワー、カクテル各種、ソフトドリンク各種)



Information

ジャンパンビストロ
03-5413-3600
プラザ1F



酢重ダイニング 六角

スジュウダイニング ロッカク

レストランウィークコース ¥4,000

対象時間: 16:00-21:30スタートまで
(予約不要・1名様より)

※メインは肉料理、魚料理から1皿お選びいただきます。写真はメイン2皿を含むイメージです。

人気のアラカルトを集めたコースが登場。メインは豚肉の黒酢炒め、または鯖の信州味噌煮より選択。締めはもちろん銅釜で炊き上げたご飯と味噌汁! 素材そのものの味わいを生かした和食で、体も心も満腹に。



Data
• 全5品
• 1名様より
• 個室あり(6名様より)
• ドリンク1杯サービス
(ビール、日本酒各種、ワイン赤・白、ソフトドリンク各種、他)



Information

和食
03-5785-1717
ガレリア内 ガーデンテラス 2F



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

飲み放題付
丸ごと一羽! 豪快丸鶏の石窯ロースト
クラフトビール3種飲み放題プラン ¥4,000

提供期間: 1月19日(金)-2月28日(水)
対象時間: 17:00-21:00スタートまで
(前日17:00までに要予約・4名様より)

石窯でじっくりと火入れした丸鶏を主役に、コクのあるマンステールチーズを使用したピザ「タルトフランベ」など、お酒にも合うメニューが勢揃い!



Data
• 全7品
• 4名様より
• 個室あり(6-8名様)
• 飲み放題120分(L.O.30分前)、約30種
(日替わり3種クラフトビール、スパークリングワイン、ワイン赤・白、ハイボール、カクテル各種、ソフトドリンク各種)



Information

クラフトビール&ビストロ
03-3403-0808
プラザ1F



Le Pain Quotidien

ル・パン・コティディアン

飲み放題付
ミックスグリルプラン ¥4,000

対象時間: 17:00-21:00スタートまで
(要予約・当日予約可・10名様以上のご予約は前日17:00まで・2名様より)

ベジタリアンやビーガン対応のキヌアのデトックスサラダや日替わりのスープ、ローストベジタブルのタルティエヌなど、野菜たっぷり、ヘルシーな料理に加え、メインは鶏、豚、牛のミックスグリルを。



Data
• 全7品
• 2-20名様
• 飲み放題120分(L.O.30分前)、約15種
(生ビール、スパークリングワイン、ワイン赤・白、ハイボール、カクテル各種、ソフトドリンク各種)



Information

ベーカリーレストラン
03-6804-5879
プラザ1F



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

飲み放題付
ROTIパーティープラン ¥4,000

対象時間: 17:00-20:30スタートまで
(当日10:00までに要予約・2名様より)

専用のオーブンでじっくりと焼き上げたスパイシーなロティサリーチキンでお酒もすすむ! サーモンマリネやシーザーサラダ、BBQシュリンプを含む全6品に、約30種の飲み放題が付いたコース。



Data
• 全6品
• 2-10名様
• 飲み放題120分(L.O.30分前)、約30種
(アサヒ熟成生、スパークリングワイン、ワイン赤・白、カクテル各種、ソフトドリンク各種)



Information

アメリカン
03-5413-3655
ガレリア内 ガーデンテラス1F

>>> ¥5,500



THE COUNTER 六本木

ザ・カウンター ロッポンギ

飲み放題付
PARTY PLAN ¥5,500

対象時間: 11:00-22:00スタートまで
(2日間の20:00までに要予約・2名様より)

ハンバーガー専門店のパーティプランは、お酒にもびったりの気軽な料理が勢揃い! ヘルシーなケールサラダや2種のチーズを絡ませたハッシュポテトの他、メインはビーフとチキンのミニバーガーをご用意。



Data
• 全6品
• 2-60名様(立食時)
• 飲み放題150分(L.O.30分前)、約15種
(生ビール、ワイン赤・白、ハイボール、ソフトドリンク各種)



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



SILIN 火龍園

シリン/ファン・ロン・ユエン

飲み放題付
ウェルカムカクテル1杯付き
特選天心と北京ダック食べ放題
¥5,500

対象時間: 17:00-20:00スタートまで(食べ放題のため2時間制となります)
(予約不要・2名様より)

本格窯焼きの北京ダックをメインに、前菜や特選天心、野菜の炒飯を含む全5品。乾杯酒にはザクロを使ったキール、またはキールロワイヤル付き。



Data
• 全5品
• 2-8名様
• 個室あり(2-20名様)
• ドリンク1杯サービス
(キール、キールロワイヤル、他)



Information

中国料理
03-5413-0088
ガレリア内 ガーデンテラス 2F



KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA

ノック クッチーナ ボナ イタリアーナ

飲み放題付
2018年も「KNOCK」を
がっつり楽しもう!! ¥5,500

対象時間: 17:00-21:00スタートまで
(要予約・当日予約可・5名様より)

人気の高いパスタやチーズ、グリル料理など、名物料理をたっぷり味わえるコース。素材の味わいがはっきりと感じられる料理の数々に大満足!



Data
• 全12品
• 5-70名様
• 個室あり(10-14名様)
• 飲み放題120分(L.O.30分前)、全11種
(スパークリングワイン、ワイン赤・白、ソフトドリンク各種)



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



Pizzeria-Trattoria Napule

ピッツェリア・トラットリア ナプレ
プリマヴェーラ ¥5,500
 対象時間: 17:30-22:00スタートまで
 (予約不要・2名様より)

カプレーゼや生ハムなど6種を盛り込んだ前菜に始まり、モチモチの窯焼きピッツァやシェフのおすすめバスタ2種など、会話も弾む楽しい料理が揃う。乾杯にはオリジナルのスパークリングワインをサービス。



Data
 ・全5品 ・2名様より
 ・ドリンク1杯サービス
 (スパークリングワイン、ブラッドオレンジジュース)



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



Bodega Santa Rita

ボデガ サンタ リタ
レストランウィーク特別コース ¥5,500
 対象時間: 17:30-21:00スタートまで
 (前日23:00までに要予約・2名様より)

スペイン風ポテトオムレツ「トルティージャ」やイベリコ豚ベジョータのロース直火焼きなど人気のメニューが一堂に会した楽しいコース。メインはもちろん豊かな魚介の風味に食欲が増すミックスパエージャ。



Data
 ・全6品 ・2名様より
 ・飲み放題120分(L.O.30分前)、約15種
 (スパークリングワイン、ワイン赤・白、りんご酒、カクテル各種、ソフトドリンク各種)



Information
 スペイン料理
 03-5413-3101
 ガレリア内 ガーデンテラス1F

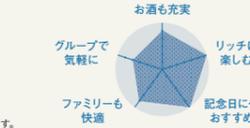
¥7,000



Artisan de la Truffe Paris

アルティザン ドゥ ラ トリュフ パリ
Artisan de la Truffe Paris 冬のコース ¥7,000
 対象時間: 17:30-21:30スタートまで
 (前日21:00までに要予約・1名様より)

トリュフ料理をふんだんに食すなら、日本初出店の専門店へ。前菜、スープ、メインからデザートまで、南フランス産のトリュフを使った見た目も美しい逸品が揃う。



Data
 ・全5品 ・1-6名様 ・個室あり(2-6名様)
 ・ドリンク1杯サービス
 (スパークリングワイン、他のドリンクに変更可)



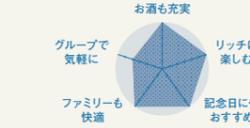
Information
 フレンチレストラン
 03-5413-3830
 ガレリア内 ガーデンテラス1F



GRILL & WINE GENIE'S TOKYO

グリル アンド ワイン ジーニーズ トーキョー
フリーフロー付きパーティシエアプラン ¥7,000
 対象時間: 17:00-21:30スタートまで
 (前日18:00までに要予約・2名様より)

看板ドレッシングを使ったサラダにシェフが惚れこんだスペイン産熟成豚、ノルウェー産のオーロラサーモンを使ったリエットなど盛りだくさんのコース。締めにはコクと風味が豊かな名物「銀座ブラチナカレー」を。



Data
 ・全7品 ・2-6名様 ・個室あり(2-6名様)
 ・飲み放題120分(L.O.30分前)、約22種
 (スパークリングワイン、ワイン赤・白、ビール、ウイスキー、カクテル各種、ソフトドリンク各種)



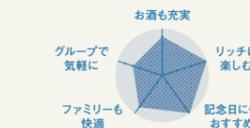
Information
 カジュアルフレンチグリル&ワインバー
 03-6434-9406
 プラザ1F



HAL YAMASHITA 東京

ハル ヤマシタ トウキョウ
滋味ある春隣の新和食 ¥7,000
 提供期間: 1月19日(金)-2月28日(水)
 対象時間: 17:30-23:00スタートまで
 (予約不要・1名様より)

グローバルスタンダードとなりうる和食を突き詰め続ける山下シェフのエッセンスが堪能できるコース。低温調理したタスマニアサーモンに旬の寒白子と牡蠣、名物の神戸牛の炭焼きは贅沢に雲丹と卵黄を絡めて。



Data
 ・全4品 ・1-32名様 ・個室あり(2-6名様)
 ・ドリンク1杯サービス
 (スパークリングワイン、日本酒)



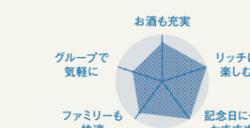
Information
 新和食
 03-5413-0086
 ガレリア内 ガーデンテラス1F



宮川町 水簾

ミヤガワチョウ スイレン
レストランウィーク限定会席 ¥7,000
 対象時間: 18:00-20:00スタートまで
 (前日22:00までに要予約・2名様より)

旬の素材の魅力を最大限に引き出し、確かな手技で目にも舌にも楽しい京料理。今回提供する限定コースは食材の収穫や仕入れの状況により内容や品数が変わる可能性があるため、詳しくはお問い合わせを。



Data
 ・全8品 ・2-8名様 ・個室あり(4-8名様)
 ・ドリンク1杯サービス
 (ビール、日本酒、ワイン赤・白、他)



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

Today's Cheers

今日はこれで乾杯! 私のおすすめの一杯。

作り手も品種も対照的。一流の矜持がここに。

『六本木テラス フィリップ・ミル』の国際ソムリエ、榎(たふ)賢太郎氏が今季おすすめするのは、対照的な2本のシャンパーニュ。「自家農園の葡萄だけで仕込む小規模生産者『フランシス・オルバン』の1本は、黒葡萄のみを使用し、酸味とミネラルが主体のエlegantな酒質。赤い木の葉の香りも華やかで口中にはうまみも拡がります。余韻のほろ苦さも心地よく、美しいピンクゴールドの外観は乾杯にも好適です。対する『テタンジェ』のこちらは白葡萄のみで造る大手メゾンの正統派。白桃や洋梨をコンポートしたような香りに、熟成由来のトースト香が溶け込みます。凝縮した上質な酸を兼ね備えしなやか、かつコクがあり、奥行きを感じる味わいが魅力です。ゴールドに輝く外観も豪華ですね。一見相対するように見える2本に共通するのは、乾杯から食中、食後まで、料理に寄り添う“懐の深さ”。一流の仕事が織り成す至福のマリアージュをぜひ。

六本木テラス フィリップ・ミル
 ロッポンギテラス フィリップミル
 フランス料理 | 03-5413-3282 | ガレリア内 ガーデンテラス4F

国際ソムリエ協会
 認定ソムリエ
 榎 賢太郎氏の
 おすすめの2本



1 FRANCIS ORBAN BRUT RESERVE VIEILLES VIGNES

フランシス・オルバン
 ブリュット・レゼルヴ
 ヴィエイユ・ヴィーニュ
 グラス ¥2,808 ポトル ¥19,008
 ※サービス料別

2017年日本に初上陸。
 注目の若手醸造家が手がける。

マルヌ地区ルヴリー村の土壌や気候に最適とされる黒葡萄品種、ピノ・ムニエを100%使用したブラン・ド・ノワール。

2 TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

テタンジェ・コント・ド・シャンパーニュ ブラン・ド・ブラン
 ポトル ¥41,040
 ※サービス料別

大手メゾンの哲学が輝く正統派シャンパーニュ。

伝統あるメゾンのプレステージシャンパーニュの中でも良年と名高い2006年。テタンジェスタイルの象徴的品種シャルドネを100%使用。

Specialty Menu

一度は食べたい、人気の定番メニュー。

黒毛和牛ステーキ

熟練職人が雌牛のみを厳選。サーロイン、ヒレ、熟成牛より選択。



ローストビーフ握り寿司

ロースの肉と脂が融け出すうまみと、酢飯の酸味が程よいバランス。

(ハマグリのお吸物) 千葉・茨城産のハマグリを、利尻昆布と塩、酒のシンプルな出汁で。

▲ Menu_1 『鉄板焼ステーキ 喜扇亭』の鉄板焼コース 笑福 (全8品)

¥15,120 ~ ※サービス料別

隠れた名物「ローストビーフの握り」と磯香る「ハマグリのお吸物」、「人形町今半」で長年愛され続けるメニューを盛り込んだコース。吸い物と握りを合わせて食せば、温かな汁により肉のうまみが増幅! 厳選和牛とともに、口福な時間に酔いしれよう。

鉄板焼ステーキ 喜扇亭
 テッパンヤキステーキ キケンテイ
 鉄板焼 | 03-5413-7988
 ガレリア内 ガーデンテラス3F

▶ Menu_2 『てんぷら山の上 Roppongi』の丸十 ¥1,296 ※サービス料別

「焼き芋に勝る味をてんぷらで」という思いから生まれたさつま芋のてんぷら。株状に切ったさつま芋を40~50分かけて揚げ、水分と甘みを封じ込めた逸品は、見た目のインパクトも大きい。調理に時間を要するため事前予約がスマートだ。



(長さ約10cmのさつま芋)

じっくりと火を入れることで一層甘みが引き出され、ホクホクの食感に。とにかくボリュームがあるため、2~4名でのシェアがおすすめ。

てんぷら山の上 Roppongi
 テンぷらヤマノウエ ロッポンギ
 てんぷら | 03-5413-3577
 ガレリア内 ガーデンテラス3F

Chef's Recipe

プロにとっておきのレシピを伝授!

情熱と努力の果てに辿り着いた「野菜ペースト」のレシピを公開!

パスタと具材の融合による、美味しく新しいレシピの構築を目指した「ノック クッチーナ ボナ イタリアーナ」による「パスタ1000本ノック」。その壮大な試みを経て辿り着いたオリジナルの「野菜ペースト」のレシピを、今回は特別にご紹介! 使うのは、今が旬のほうれん草。ミキサーを使用する短時レシピは手軽さも魅力。ご家庭のパスタで、肉料理で、気軽に楽しんでみて。KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA >p.8-13

お店で味わうならこちら
 ほうれん草と
 レモンクリームのみじん切り
 ¥1,404

パスタに絡まる
 クリームソースが決め手。
 レモンも一緒にどうぞ。



ほうれん草ペーストの作り方

- ほうれん草 4-5株(190g)
- ベーコン 50g
- オリーブオイル 大さじ2
- ★野菜のプロードまたは水 1/2カップ
- ★にんにくペースト 小さじ2
- ★塩 小さじ1

- (1) ほうれん草は塩(分量外)の入った湯でさっと茹で、氷水で冷やして水気を切る。
- (2) 細かく切ったベーコンを、オリーブオイルでカリカリになるまで弱火でソテーしたら皿に移し粗熱をとる。
- (3) (1)のほうれん草と★をミキサーにかけ、ペースト状になったらベーコンを加え、形がなくなるまでさらに攪拌する。

さらに詳しくはこの本をチェック >>
 ミキサーを使えば時短でプロの味! つくりおき野菜ペーストレシピ (お冬巻)



著者: 横山剛、梶原政之 (KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA)
 ¥1,296 ※店頭での購入可

POINT
 ほうれん草を茹でたらしっかりと絞り、水気が残るようならキッチンペーパーで吸い取る。

Interview

TOKYO MIDTOWN and me

東京ミッドタウンと私。

東京ミッドタウン開業を機に上京を果たし、和食の新時代を切り拓いてきた山下春幸シェフ。

「開業時、ありがたいことに多くのメディアに取り上げていただいたんですが、媒体によってうちのカテゴリがフレンチ、和食と違って。お客様からも『そちらは何を出されているんですか?』という問い合わせを結構いただきました。ところが最近はそのようなことが一切ない。それが、この10年で一番、変わったことですね。」

山下氏が六本木から発信し続けている“新和食”が世に浸透したことの証だろう。そんな山下氏のスペシャリテは、滋味溢れる「椎茸ポタージュ」。

「昔、ホテルで大人気のスープといえばマッシュルームスープでした。だったら和食のタブーである生クリームをあえて使い、日本を代表するキノコでスープを作ろうかと。使うのは、岐阜県産の有機干し椎茸のみ。でも、それだけだとコクが出ません。そこで、火にかけて状態のおかゆを練り込んで水分を飛ばし、小麦粉やバター代わりに使います。練るのは和食の基本ですから。」

第3回

HAL YAMASHITA 東京

山下 春幸



profile

一貫して新和食を発信し続ける『HAL YAMASHITA 東京』オーナーシェフ。「クラシックになるのではなく、常に進化していかなければと思っています。」

和のテクニックを総動員したスープは子供から大人までファンが多い。

「東京ミッドタウンは本当に粋なレストラン遣いをされるお客様が多くて、そんな方々に美味しいと言ってもらえるということは、この料理がお客様や場所に馴染んできたということなんでしょう。」

笑いながら語る山下氏だが、迷走した時期もあった。

「開業当初、皆さんに喜んでもらおうと思いきや、自分の味のバランスを見失ってしまったんです。そんな時『あなたの料理を食べに来ているんだから、自分の料理を出さない』と言ってくださる方がいて。それからですね、料理が安定しはじめたのは。」

迷いを振り切り、走り続けることができたのはベース基地となるこの場所と果たしたい約束があったから。

「上京の際、ここを舞台に、この先10年で世界進出すると決めたんです。すでにシンガポール進出を果たした山下氏。今年は東京ミッドタウン日比谷に加え、カルフォルニア州・ナバヤバンクーバーへの出店を控える。これからの快進撃は続きそうだ。」



椎茸ポタージュ ¥1,296

世界中の星付きシェフからも作り方を聞かれるという山下氏のスペシャリテ。味が濃縮された岐阜県産有機干し椎茸は軸も傘も使い、鰹と昆布の出汁で炊き上げる。



HAL YAMASHITA 東京

ハル ヤマシタ トウキョウ

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

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」で地上部に出るお越してください。
- 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

※価格はすべて税込みです。別途サービス料が発生する店舗があります。※画像はイメージです。メニューの内容は変更になる場合があります。※掲載している情報は2018年1月19日時点の情報です。その後、変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。詳しくは、各店舗までお問い合わせください。