

TOKYO MIDTOWN



SCENE

ROPPONGI

4

April 2019

都会のまん中で、春を祝う



MIDTOWN BLOSSOM 2019
3.15 FRI - 4.14 SUN

MIDTOWN BLOSSOM 2019

3.15 FRI - 4.14 SUN

都会のまん中で、春を祝う

街中が桜色に染まる季節。

東京ミッドタウンでは、「春を祝う」をテーマに
美しい桜と食とアートを楽しめるイベントをご用意。

約150本の桜とともに皆さまをお迎えします。



料理監修
ウィリアム・カハラ
ザ・リッツ・カールトン東京
副総料理長

CHEF'S MESSAGE

「CHANDON」とのマリアージュを心からご堪能いただけるようなメニューをご用意しました。味わいはもちろん、料理全体で色鮮やかな桜の季節との調和を表現しています。

桜ライトアップ

3/15(金) - 4/14(日) 17:00-23:00

※桜の開花状況によりライトアップの色が変わります。

全長約200mのさくら通りでは、夕暮れとともに桜の木々をライトアップ。つぼみがほころぶ開花前はピンク色に、開花後は白色のライトで夜の桜を幻想的に演出します。ガーデンをゆったりと散策しながら、優雅な夜桜鑑賞をお楽しみください。



【場 所】ミッドタウン・ガーデン さくら通り沿い / ガーデンテラス前
【料 金】無料

Cheers Sparkling ～スパークリングワインの振る舞い～

【チアーズ スパークリング】

3/30(土) 11:00 - ※荒天中止 ※なくなり次第終了

3月30日(土)に開業12周年を迎える東京ミッドタウン。皆さまへの感謝の気持ちを込めて、先着500名様に「プレミアム スパークリングワイン シャンドン ロゼ」を振る舞います。春色一杯で、一緒に乾杯しませんか。

【場 所】プラザ1F キャンピー・スクエア
【人 数】先着500名 【料 金】無料
【協 力】CHANDON



Spring Flower Display

【スプリング フラワー ディスプレイ】

3/15(金) - 4/14(日) 9:30-24:00

春の訪れを告げる華やかなフラワーアートが登場。作品を手掛けるのは2018年「フラワーアートアワード」グランプリ受賞者 吉本雄一。モーツァルトのピアノ協奏曲第9番からインスパイアを受けた、春を奏でる優雅な作品が館内を彩ります。

【場 所】ガレリア1F ツリーシャワー 【料 金】無料
【特別協力】フラワーアートアワード実行委員会



昨年の様子

CHANDON Blossom Lounge

【シャンドンブロッサム ラウンジ】

3/15(金) - 4/14(日) ※荒天中止

日-木

12:00-20:00 (L.O. 19:30)

金・土、桜の満開時期

12:00-21:00 (L.O. 20:30)

満開の桜を眺めながら、春の食とお酒を堪能できるスタイリッシュな屋外ラウンジが登場！ ザ・リッツ・カールトン東京の副総料理長がこのラウンジのために考案した、こだわりの限定メニューや華やかなスイーツの数々を、プレミアム スパークリングワイン「CHANDON」とともにお楽しみいただけます。1名様向けのグラスセットをはじめ、皆で囲めるボトル付きのパーティーセットまで、ここでしか味わえないベアリングのセットメニューも多数をご用意。今年の春は、都会のまん中でスタイリッシュな大人のお花見を楽しんでみませんか。

【場 所】ミッドタウン・ガーデン さくら通り沿いエリア
【席 数】100席程度
【協 賛】CHANDON
【運 営】ザ・リッツ・カールトン東京



シャンドン ロゼ

BEST RECOMMENDED

DRINK

シャンドン ロゼ グラス700円
ボトル 4,500円

深みのある味わいと長く爽快感なフィニッシュを持つ、魅惑的なロゼ。「百花繚乱」をテーマにデザインされたボトルは数量限定です。

スパークリングワインカクテル“BLOOM”..... 900円
ザ・リッツ・カールトン東京(ザ・バー)のバーテンダーによる限定カクテル。

桜ホットワイン 700円
花冷えする日におすすめの、白ワインをベースにした温かなカクテル。

DESSERT

スイーツ5種 2,800円
シャンドンジュレ フロマージュブランクリーム、桜とチェリーのシュークリーム、桜マカロン、レアチーズ ピンクグレープフルーツジュレ、桜チョコレート

レアチーズ ピンクグレープフルーツジュレ 600円

シャンドンジュレ フロマージュブランクリーム 700円

カラフルマカロン 1,500円
ストロベリー、ビスタチオ、レモン、バニラ、桜

ハートチョコレート(桜 ビスタチオ) 1,200円

キャラメルサブレ 500円

▶クレジットカード、各種電子マネーでのお支払いが可能です。その他のメニューや詳細は、オフィシャルサイトをご覧ください。



ブロッサム パーティーセット



ブロッサム ベアスイーツセット



ブロッサム グラスセット

À LA CARTE

桜海老のサラダ アボカド 柑橘類のソース 1,000円

紫蘇の香りのフムス
桜パウダー クリスピービタ 800円

チキンカレーライス 1,400円

豚頬肉の赤ワイン煮 春の彩り野菜添え 1,600円

カサレッチェパスタ マッシュルーム
ルッコラペースト パルメザンチーズ 1,100円

SET MENU

シーンに合わせて選べるベアリングセット

ブロッサム パーティーセット 9,000円

◎前菜からスイーツまで、みんなで囲めるボトルセット
シャンドン ロゼ(1本)、スパークリングワイン風味のポテトチップス、自家製スモークサーモンコンフィーとポテトサラダ、桜海老ロール 桜パウダー 柚子、桜とチェリーのシュークリームは全7品

ブロッサム ベアスイーツセット 2,900円

◎5種のマカロンが楽しめる2名様向けセット
シャンドン ロゼ(グラス×2)、カラフルマカロン(ストロベリー、ビスタチオ、レモン、バニラ、桜)

ブロッサム グラスセット 1,800円

◎おつまみ付きの1名様向けセット
シャンドン ロゼ(グラス)、自家製スモークサーモンコンフィーとポテトサラダ



“シャンドン スイート”で
ラグジュアリーなお花見を

ドーム型のテント席「シャンドン スイート」で、あたたかく過ごせるエリアもご用意。花冷えの日や夜でも、テントの中でゆっくりとお花見を楽しめます。ご家族やご友人とラグジュアリーなひとときをお過ごしください。

※「ブロッサム パーティーセット」をご注文の方のみご利用できます(一部予約可)。※毎週水曜日は設置なし ▶詳しくはオフィシャルサイトをご覧ください。



※イメージ

巨大な“シャンドン ブーケ”が登場！

シャンドンボトルの底から中をのぞくと、蝶が舞い、花々が咲き乱れる万華鏡の世界が広がります。さらに、ボトル前のグラスに乾杯すると特別な演出が！ ぜひ会場でご体感ください。

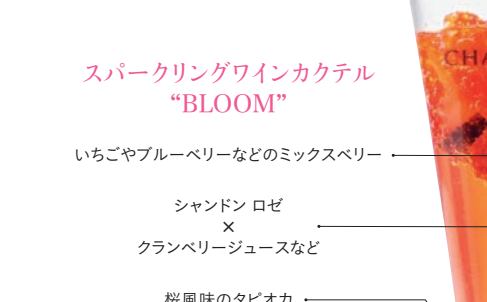
【演出】ビジュアルデザインスタジオ(WOW)



カサレッチェパスタ
マッシュルーム
ルッコラペースト
パルメザンチーズ



紫蘇の香りのフムス
桜パウダー クリスピービタ



スパークリングワインカクテル
“BLOOM”

いちごやブルーベリーなどのミックスベリー

シャンドン ロゼ
×
クランベリージュースなど

桜風味のタピオカ

BARTENDER'S MESSAGE

ロゼのピンク色をさらに鮮やかに、ミックスベリーと、桜風味のタピオカを舞わせました。ラウンジから眺める桜とともにお楽しみください。



和田健太郎

ザ・リッツ・カールトン東京
(ザ・バー)ヘッドバーテン
ダー「ササキ・バス」でマスターズ
2018の日本予選で優勝。

※価格は税込みです。※写真はすべてイメージです。メニューは変更になる場合があります。

ストリートミュージアム

3/15(金) - 5/26(日) 6:30-24:30

※4/15(月)より一部展示替えを行います。

明日を担う若手作家を発掘・応援する、デザインとアートのコンペティション「TOKYO MIDTOWN AWARD」。2018年度アートコンペ受賞作家6名が本展覧会のために制作した、個性あふれる新作を展示します。

【場 所】プラザB1 メトロアベニュー
【料 金】無料



昨年の様子

Street Museum
Street Museum

[桜色のロゼと春を味わう]

春を祝うテーブルに、ロゼワインと好相性の限定メニューをご用意しました。
旬の食材をちりばめたスペシャルな料理をお楽しみください。



■インド料理■

NIRVANA New York

ニルヴァーナ ニューヨーク▶ガーデンテラス1F/TEL.03-5647-8305

軽くスパイスでマリネした甘酸っぱいいちごとミルクーナチーズに、野菜本来の味が凝縮されたみずみずしい鎌倉野菜がアクセント。シャンドン ロゼとのマリアージュをご堪能ください。



いちごとチーズのスパイスサラダ & ロゼ セット 1,800円(サ別) ※ディナーのみ



■フランス料理■

フィリップ・ミル 東京

▶ガーデンテラス4F/TEL.03-5413-3282

総料理長フィリップ・ミルが日本の桜からインスピレーションを得て考案した料理は、まるでテーブルに花が咲いたような美しさ。ロゼシャンパンのグラスを合わせた、全5品の限定コースです。



MENU SAKURA 18,360円(サ別) ※ディナーのみ

東京ミッドタウン店限定



■中国料理■

SILIN 火龍園

シリノファン・ロン・ユエン▶ガーデンテラス2F/TEL.03-5413-0088

各コースの食前にロゼシャンパーニュのグラスを付けたプランをご用意。ご希望に応じて、“桜のデザート”にロゼシャンパンを注ぐサービスも。辛口ロゼとともに春の味覚をお楽しみください。



季節限定ロゼシャンパーニュ付きコースメニュー 11,448円〜(サ別)

※各コース料金にプラス2,808円にてご提供



■フレンチレストラン■

Artisan de la Truffe Paris

アルティザンドゥラトリュフパリ▶ガーデンテラス1F/TEL.03-5413-3830

美しい桜色をしたシャルキュトリーと芳醇なトリュフチーズの盛り合わせに、生トリュフを添えた贅沢なひと皿。濃厚な味わいは、辛口のロゼと相性抜群です。



シャルキュトリーとトリュフチーズの盛り合わせ フレッシュトリュフを添えて 2,700円

ラングロワシャトー クレマンド ロワール ブリュット ロゼ(グラス) 1,512円

参加店舗

Artisan de la Truffe Paris/orangé/GRILL & WINE GENIE'S TOKYO /SILIN 火龍園/鉄板焼ステーキ 喜扇亭/NIRVANA New York/KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA/HAL YAMASHITA 東京/フィリップ・ミル 東京/宮川町 水簾/Union Square Tokyo/RIO BREWING & CO. BISTRO AND GARDEN

桜の見えるレストラン

ミッドタウン・ガーデン沿いのレストランは、店内やテラスから桜を眺められる絶好のロケーション。お食事を楽しみながら、この季節ならではの特別なひとときをお過ごしください。



●Artisan de la Truffe Paris(フレンチレストラン) ●GRILL & WINE GENIE'S TOKYO(カジュアルフレンチグリル&ワインバー) ●SILIN 火龍園(中国料理) ●酢重ダイニング 六角(和食) ●鉄板焼ステーキ 喜扇亭(鉄板焼) ●NIRVANA New York(インド料理) ●KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA(カジュアルイタリアン) ●HAL YAMASHITA 東京(新和食) ●Pizzeria-Trattoria Napule(イタリアン) ●フィリップ・ミル 東京(フランス料理) ●宮川町 水簾(和食)※テラス席のみ ●Union Square Tokyo(アメリカン)
※お席によっては桜がご覧になれない場合がございます。詳しくは各店舗へお問い合わせください。

LOVELY SWEETS!

[桜やいちごをあしらった、春のスイーツをピックアップ!]

桜あんみつ
1,512円

塩漬けた桜の花と葉を白餡と寒天にちりばめた、春限定の“桜あんみつ”。白砂糖でつくった贅沢な白蜜をかけて、上品な味わいをお楽しみください。

EAT IN

とらや(虎屋菓寮)
▶ガレリアB1/TEL.03-5413-3541

フレジェ
920円

フレッシュないちごとなめらかなクリームを香ばしいダコワーズ生地でサンドしたフランス伝統菓子。いちごの酸味とクリームの甘さが重なり合う絶妙な味わい。

EAT IN TAKE OUT

pâtisserie Sadaharu AOKI paris
(パティスリー・サダハル・アオキ・パリ)
▶ガレリアB1/TEL.03-5413-7112

ホワイトアモンドショコラ
950円

人気のアモンドショコラにいちご味が登場！ピンクのショコラとドライいちごの詰め合わせは春だけの期間限定。かわいいWECK瓶入りで、プレゼントにもおすすめ。

TAKE OUT

RECIPE & MARKET(レシピ アンド マーケット)
▶ガレリアB1/TEL.03-6438-9598

さくらババロア
540円

満開の桜の花を閉じ込めたゼリーの下にはミルク風味のババロア。目にも華やかな春爛漫のスイーツは、お花見の席や手土産にもぴったりのひと品です。

TAKE OUT ※販売は桜が散るまで

サン・フルーツ
▶ガレリアB1/TEL.03-5647-8388

イチゴ ココナッツドリンク
411円

ブラックタピオカがたっぷり入ったココナッツドリンクにいちごソースをトッピング。タピオカのもちもちした食感といちごの甘酸っぱい香りを楽しんで。

EAT IN TAKE OUT

粥茶館 糖朝
▶ガレリアB1/TEL.03-5785-2638

TOKYO MIDTOWN NEW SHOPS OPEN

都心の上質なライフスタイルを提案する、こだわりのニューショップ

4月1日(月)
OPEN

Drawer

ガレリア1F/レディース
営業時間 11:00～21:00 TEL.03-5786-4844

DRAWER ドロワー

大人のモードが揃うラグジュアリーな空間

永く愛されるベーシックなアイテムにモードなエッセンスを加え、大人の女性ならではの凛としたスタイルを提案する〈ドローワー〉。人気のオリジナルアイテムとともに国内外から厳選したデザイナーズブランドを展開。より希少性の高い上質な逸品と、それを引き立たせるコーディネートやラグジュアリーな空間を通して、東京ミッドタウンならではの特別な高揚感を感じていただけるショップです。オープン記念限定アイテムも登場。

◆5万円(税込)以上お買い上げのお客様にノベルティをプレゼント。※なくなり次第終了



3月下旬～4月上旬
OPEN

Bonpoint

ガレリア1F/キッズ・フレグランス・コスメティック
営業時間 11:00～21:00 TEL.03-6721-0718

Bonpoint ボンポワン

美しいクチュールラインや香水に注目

1975年創業のフランス発高級子供服ブランド。クラシックでモダンなコレクションは、パリのデザインスタジオとクチュールアトリエで一つひとつ丁寧に作られた逸品。やわらかく着心地の良いファブリック、すべて手作業で施される刺繍やパッチワークなど、細部にまでこだわった上質なアイテムが揃います。パリの本店同様、香水やスキンケア商品もラインナップ。親子で使えるフレグランスは、人気の注目アイテムです。

◆新作の香水や、〈STONE PARIS〉とのコラボレーションによるジュエリーを先行販売。



3月22日(金)
OPEN

まるや本店

ガーデンテラス3F/うなぎ・ひつまぶし
営業時間 11:00～23:00(L.O. 月～土22:00、日・祝21:00) TEL.03-5843-1708

まるや本店 マルヤホンテン

行列のできる名店が東京初出店

名古屋で人気の鰻料理の名店〈まるや本店〉が東京に初出店。脂がのった最良の鰻に厳選された素材と伝統のタレを使ったこだわりのひつまぶしをメインに、鰻会席やアラカルトメニューをお楽しみいただけます。鰻料理に合う全国各地の日本酒も豊富にご用意。外はカリッと中はふんわり、熟練のうなぎ職人が織りなす技と至福の味わいをご堪能ください。



今春
OPEN

SUSHI TOKYO TEN 、

天、

ガーデンテラス1F/寿司
営業時間 11:00～15:00(L.O.14:00) 17:00～23:00(L.O.21:30)

SUSHI TOKYO TEN、 スイトウキョウテン

本格江戸前寿司を“おまかせ”で味わう

「少しずつを沢山に」をコンセプトに、本格的な江戸前寿司を気軽に味わえるお店。おすすめはその日に仕入れた新鮮なネタを楽しめる「おまかせコース」。まず初めに一貫、その後はつまみと握りが交互に提供され、旬の味覚を存分に堪能できます。昼は3,500円、夜は7,000円(税抜)の価格も魅力。経験豊かな職人による質の高い料理の数々をお楽しみください。



今春
OPEN

天ぷら伊吹うどん

ガレリアB1/讃岐うどん
営業時間 11:00～21:00(L.O.20:30)

伊吹うどん イブキうどん

特製出汁でいただく、絶品讃岐うどん

上質な「伊吹いりこ」や「白口浜真昆布」を贅沢に使用した特製の出汁をはじめ、素材にこだわり抜いた本場讃岐うどんの新店が登場。プロが厳選した国産小麦で作る打ちたての麺はもちろん、素材の旨味を閉じ込めた揚げたての天ぷらも絶品! いりこのだしおむすび、手作りのお弁当など、テイクアウトメニューも充実しています。



3月20日(水)
リニューアルOPEN

**les mille feuilles
LIBERTÉ**

ガレリアB1/生花
営業時間 11:00～21:00 TEL.03-6721-1088

レ ミルフォイユ ドウ リベルテ

暮らしを彩る花と雑貨を揃えリニューアル

「生活芸術」をテーマにしたフローリストが移転リニューアル。パリのメゾンイメージしたショップに、花やインテリアグリーンはもちろん、フランス直輸入の生活雑貨も並びます。お部屋に飾る1本の切り花から華やかなアレンジメント、お祝い花までさまざまなリクエストに対応。美しい花と緑に囲まれた、豊かな暮らしを提案します。



SHOP INFORMATION

期間限定ショップ
開催中～3月24日(日)

マルミツボテリ/スタジオエム & ソボカイ
(ガレリアB1)
TEL.070-1620-0207(期間中のみ)

「食事は楽しい」を伝える
シンプルで温かな食器たち

渋谷区富ヶ谷にある人気店〈DISHES〉を運営する〈マルミツボテリ〉のポップアップショップ。ホームユースからプロユースまで2ブランドを展開し、食器の魅力とともに食卓を豊かにするライフスタイルを提案します。



期間限定ショップ
3月26日(火)～4月24日(水)

me ISSEY MIYAKE
(ミー イッセイ ミヤケ/ガレリアB1)
TEL. 03-5454-1835(期間中のみ)

カラフルな人気シリーズに
Tシャツが登場

S字のハンドプリーツとストライプ柄によって、さまざまな見え方が楽しめる人気の「SWING PLEATS BAG」シリーズにTシャツが登場。豊富なカラーバリエーションをお楽しみください。



diptyque 六本木

(ディプティック ロッポンギ/ガレリア1F)
TEL.03-6804-5415

2つのキャンドルが織りなす
リッチな香りに包まれて

摘みたてのユリの花束をイメージしたLys(リス)と、ハチミツやタバコの葉をミックスしたスパイシーな趣のNarguille(ナルギレ)の2つのキャンドルがラインナップ。ひとつずつはもちろん、デュオで灯して香りのレイヤードを楽しんで。



「フレグランスキャンドル」リス、ナルギレ(190g)各8,532円

bamford

(バンフォード/ガレリア2F)
TEL.03-5413-4250

肌バランスを整え
理想の美肌へ導く化粧水

〈バンフォード〉のスキンケアラインに化粧水が登場。肌のバランスを整えて潤いを与え、次に使用する化粧品の効果を引き出す優れた一本。美肌に導くメリットがたっぷり詰まった自信作です。
※3/20(水)より販売



ライフ バランシングディーブ
モイストナー(100ml) 7,344円

STYLE MEETS PEOPLE

(スタイル ミーツ ビーブル/ガレリア3F)
TEL.03-5413-3705

美しい色彩のオーラ漂う
光井威善ガラス作品展

富山在住の若手ガラス作家、光井威善の個展を開催。貴石のように美しい色彩のオーラが漂う酒器や花器、オブジェ作品の新作をご紹介します。手吹きガラスを磨いて仕上げる、独特のやわらかな風合いを間近に感じてください。



▶～3月31日(日)

TIME & STYLE MIDTOWN

(タイム アンド スタイル ミッドタウン/ガレリア3F)
TEL.03-5413-3501

美しき白磁の世界
水野克俊 うつわ展

白磁器を作り続ける水野克俊のうつわ展。新作を含む60点以上の作品が一堂に揃い、作家による制作実演も併催されます。一つひとつ繊細に作られたうつわを、ぜひ手に取ってご覧ください。



Mar
31

サントリー美術館
(ガレリア3F)

河鍋暁斎
その手に描けぬものなし
開催中〜3月31日(日)
10:00〜18:00 (入館は17:30まで)
※金・土、および3/20(水)は20:00まで開館

風刺画や妖怪画で海外でも人気の“画鬼”河鍋暁斎。幕末・明治の動乱期に独自の道を切り開いた足跡をはじめ、先人たちの作品と真摯に向き合い、さまざまな流派や画法にも取り組んだ作画活動の一端を浮き彫りにします。

〔休館日〕火曜日(3/26は開館)
〔入館料〕(当日)一般1,300円、大学・高校生1,000円、中学生以下無料
※会期中展示替えがあります。
WEB制:WEBサイト限定割引券提示で100円割引/携帯制:携帯サイトの割引券画面提示で100円割引/あとろ割:国立新美術館、森美術館の企画展チケット提示で100円割引
※割引の併用はできません。
〔TEL〕03-3479-8600
http://suntory.jp/SMA/



鳥獣戯画 猫又と狸 河鍋暁斎
一面 19世紀
河鍋暁斎記念美術館

Mar
15
|
Jun
30

21_21 DESIGN SIGHT
(ミッドタウン・ガーデン)

「ユーモアてん。/
SENSE OF HUMOR」
3月15日(金)〜6月30日(日)
10:00〜19:00 (入場は18:30まで)

日本を代表するアートディレクター・浅葉克己がディレクションを手がける本展は、活動のインスピレーションのもととなっている国内外の資料やオブジェクトとともに、浅葉がシンパシーを感じるデザイナーやアーティストの作品を展示。時代や国を超えた表現を一望できます。

〔休館日〕火曜日
〔入場料〕一般1,100円、大学生800円、高校生500円、中学生以下無料
※各種割引についてはWEBサイトをご覧ください。
〔TEL〕03-3475-2121
http://www.2121designsight.jp/



Mar
15
|
Apr
29

東京ミッドタウン・デザインハブ
(ミッドタウン・タワー5F)

AIと共創する
グラフィックデザイン
3月15日(金)〜29日(金)
11:00〜19:00

グラフィックデザインとAI(人工知能)との共創には、どのような可能性があるのか。幅広いAI研究の中からグラフィックデザインの分野に近い事例に絞ってご紹介。ポスターやアルファベット書体、楽譜の学習による作曲、マンガを用いた物語生成など、AIとデザインの関係を探ります。

〔入場料〕無料
〔TEL〕03-5770-7509
日本グラフィックデザイナー協会(JAGDA)
http://designhub.jp/



Mar
15
|
Apr
3

フジフィルム スクエア
(ミッドタウン・ウェスト1F)

FUJIFILM SQUARE企画写真展
竹内敏信写真展「日本の桜」
NIPPON-NO SAKURA
3月15日(金)〜4月3日(水)
10:00〜19:00 (入場は18:50まで)

日本の風景写真家の第一人者である竹内敏信の桜の写真展。これまでに発刊した写真集『櫻』、『櫻暦』『山櫻』『一本櫻百本』などから選び抜かれた作品に加え、未発表作、新作を追加して展示。“桜力”あるいは“桜霊力”とも表現される圧巻の桜をお楽しみください。

〔入場料〕無料
〔TEL〕03-6271-3350 http://fujifilmsquare.jp/



撮影:竹内敏信
(愛媛県久万町、現久万高原町)

東京ミッドタウンに
20番目の新たなパブリックアートが登場！

「TOKYO MIDTOWN AWARD」の10周年を記念し、東京ミッドタウンに新たに設置するパブリックアートを決める特別コンペ「The Best of the Best TMA Art Awards」を開催。歴代受賞者から35作家が参加し、石山和広さん(2010年アートコンペ受賞者)の作品が見事グランプリに決定！3月29日(金)より恒久設置されます。迫力の作品をぜひ間近でご覧ください。

〔設置場所〕ミッドタウン・タワーB1 オフィスエントランス



石山和広(アーティスト)
タイトル:絵画からはなれて[轟] (らい)

作品イメージ

TOKYO MIDTOWN AWARD 2019
開催決定！

才能あるデザイナーやアーティストとの出会い、応援を目指す「TOKYO MIDTOWN AWARD」を今年も開催。アートコンペの募集は5月13日(月)〜6月3日(月)、デザインコンペは6月21日(金)から募集を開始します。皆さまからのご応募をお待ちしています。

アートコンペ

〔テーマ〕応募者が自由に設定
〔募集期間〕5月13日(月)〜6月3日(月)必着
〔審査員〕大巻伸嗣、金島隆弘、川上典孝子、クワクボリョウタ、鈴木康広【敬称略/五十音順】
〔賞〕グランプリ(1点)100万円
準グランプリ(1点) 50万円/優秀賞(4点) 各10万円

※入賞者ひとり(または1組)につき、制作補助金100万円を支給。副賞としてトロフィーを贈呈 ※賞金総額:790万円(制作補助金含む)。※グランプリ受賞者をUniversity of Hawai'iのアートプログラムに招聘。
詳細はオフィシャルサイトをご覧ください。
▶http://www.tokyo-midtown.com/jp/award/



EVENT CALENDAR		3月 MARCH																4月 APRIL																						
		15 金	16 土	17 日	18 月	19 火	20 水	21 木・祝	22 金	23 土	24 日	25 月	26 火	27 水	28 木	29 金	30 土	31 日	1 月	2 火	3 水	4 木	5 金	6 土	7 日	8 月	9 火	10 水	11 木	12 金	13 土	14 日	15 月	16 火	17 水	18 木				
ミッドタウン・ガーデン さくら通り沿いエリア ガレリア、プラザ、 キャノピー・スクエア																																								
		ストリートミュージアム 3月15日(金)–5月26日(日) ※4月15日(月)より一部展示替え																																						
ショップ&レストラン ガレリア、プラザ、ガーデンテラス		TOKYO MIDTOWN Spring Menu／Spring Sweets 3月15日(金)–4月14日(日)																																						
		TOKYO MIDTOWN INTERIOR CAMPAIGN 開催中–3月31日(日)																																						
		「河鍋曉斎」展開催記念 チケット付きランチメニュー 開催中–3月31日(日)																																						
		河鍋曉斎 その手に描けぬものなし 開催中–3月31日(日)																																						
21.21 DESIGN SIGHT ミッドタウン・ガーデン	ギャラリー 1&2	オープニング・トーク 3月23日(土) 																「ユーモアてん。」／SENSE OF HUMOR 3月15日(金)–6月30日(日)																						
	ギャラリー 3	フレンチ・デザイン展「NO TASTE FOR BAD TASTE スタルク、ブルレック…」 3月15日(金)–31日(日)																「ワイス・ワイス 職人がつくる百年ソファ【SPRING】 4月5日(金)–7日(日)」										POP-UP SHOP「福永紙工x21_21」 4月10日(水)–22日(月)												
東京ミッドタウン・デザインハブ ミッドタウン・タワー5F	シンポジウム 3月17日(日) 	AIと共創するグラフィックデザイン 3月15日(金)–29日(金)																グッドデザイン賞2018 ファイナリスト展 4月3日(水)–5月8日(水)																						
	FUJIFILM SQUARE ミッドタウン・ウェスト1F ★の展示は最終日16:00まで	富士フィルム フォトサロン FUJIFILM SQUARE 企画写真展 竹内敏信写真展「日本の桜」 NIPPON-NO SAKURA 3月15日(金)–4月3日(水)																フォトグループいぶき 写真展★ 【2019 四季のいぶき】 4月5日(金)–11日(木)										第58回 富士フィルムフォトコンテスト★ 入賞作品発表展 4月12日(金)–18日(木)												
	写真歴史 博物館	「色彩の聖域 エルンスト・ハース ザ・クリエイション」 開催中–5月31日(金)																																						

TOKYO MIDTOWN

INFORMATION

東京ミッドタウンカード会員様へ大切なお知らせ

いつも東京ミッドタウンを
ご愛顧いただきありがとうございます。
2019年春、東京ミッドタウンカードが生まれ変わります。



詳しくは、東京ミッドタウンオフィシャルサイトまで

【お問い合わせ】
東京ミッドタウンカードカウンター(ガーデンテラスB1)
TEL:03-3408-0031 (受付時間11:00-21:00)

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)

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
※一部店舗により異なります。詳しくは東京ミッドタウン・コールセンターまでお問い合わせください。
※掲載している情報は変更になる場合がございます。予めご了承ください。

オフィシャルサイト >> www.tokyo-midtown.com
Facebook >> 東京ミッドタウン / TOKYO MIDTOWN

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/



○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
○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
○都バス都01「六本木駅前」より徒歩約2分 ○ちいばす「六本木七丁目」・「桜公園」下車徒歩約1分

発行 = 東京ミッドタウンマネジメント株式会社 〒107-6205 東京都港区赤坂9-7-1

06