

SCENE

ROPPONGI

2

February 2020

TOKYO MIDTOWN

とっておきのいちご Sweets

そのキュートな魅力にいつだって胸がときめく、「いちご」。ショートケーキにパフェにババロア……味もルックスもとっておきな東京ミッドタウンのいちごスイーツを召し上がれ!

1+25 sat
3+14 sat



ジューシーないちごと
レモンタルトの
甘酸っぱい出会い

“映え”感満載!
心ときめく
大人パフェ

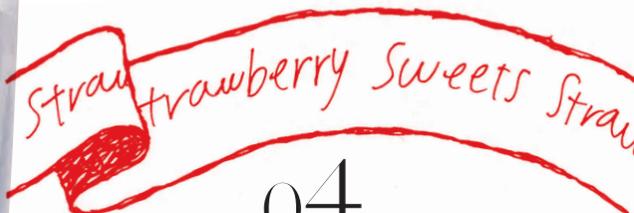


02

〈NIRVANA New York〉
ストロベリールーージュパフェ
1,091円

東京ミッドタウン店限定

真紅のルーージュをイメージして、いちごの魅力を詰め込んだパフェ。マカロンや2種類のジェラート、チョコレートケーキなど、食感や味わいの異なるスイーツを華やかにあしらいました。
[EAT IN] [DINNER] ※販売期間 2/1(土)~2/14(金)
ニルヴァーナ ニューヨーク▶ガーデンテラス1F/TEL.03-5647-8305



04

〈PALETAS〉
イチゴヨーグルトフロート
800円

東京ミッドタウン店限定

いちごを贅沢に使用した濃厚なスムージーにパレタス特製まほうジャム、爽やかな酸味のフローズンヨーグルトソフト、さらに、いちごとの相性も抜群のホワイトチョコソースをトッピング。食べるほどに味わいの変化が楽しめます。

[EAT IN] [TAKE OUT]
パレタス▶ガレリアB1/
TEL.03-6447-4445



濃厚いちごの
スムージーに
とろーりチョコ

01

〈pâtisserie Sadaharu AOKI paris〉
タルト フレーズ シトロン
900円

ほどよく酸味が効いたサクサクのレモンタルトに、丸ごといちごをたっぷりとのせ、ミルクィなホワイトチョコレートのクリームをオン。キュートな見た目、手土産としても映える絶品タルト。
[EAT IN] [TAKE OUT] ※販売期間 1月中旬~3月中旬
※店内ご利用時はドリンクと一緒にご注文ください。
パティスリー・サダハル・アオキ▶ガレリアB1/TEL.03-5413-7112

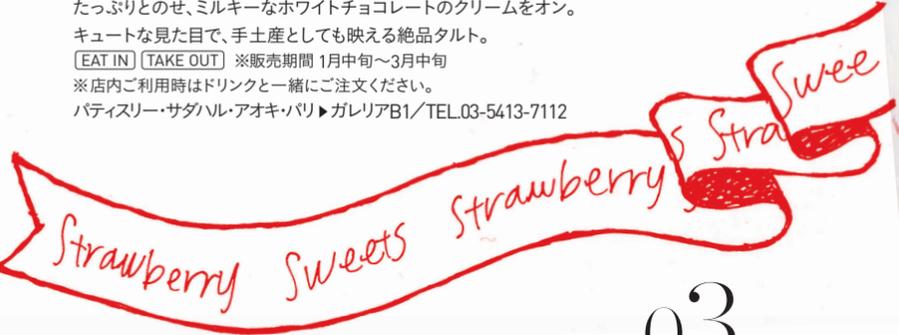
03

〈フィリップ・ミル 東京〉
デクリネゾン フレーズ
※ディナーコース デザート
10,000円(コース料金・サービス料別途)

東京ミッドタウン店限定

コース料理のフィナーレを飾る「デクリネゾン フレーズ」は、フレッシュな国産いちご、フランス産の森いちごを使用したショコラのデザート。ショコラと紅茶のマリアージュを楽しんで。
[EAT IN] [DINNER]
フィリップ・ミル トウキョウ▶ガーデンテラス4F
/TEL.03-5413-3282

まるでアートの
ように美しい
ときめきのひと皿



とっておきの
いちご Sweets
1.25 sat - 3.14 sat



05

〈ROTI American Wine Bar & Brasserie〉
いちごのパンナコッタとベリーのシャーベット
800円

東京ミッドタウン店限定



06

〈THE COUNTER 六本木〉
ストロベリー
チーズケーキシェイク
990円



07

〈DEAN & DELUCA〉
カカオエット・パリ
ショートケーキ
クラシック
560円

甘酸っぱさと
トリュフ香る
大人デザート

Strawberry Sweets Strawberry Sweets Strawberry Sweets



08

〈とらや〉
小形羊羹いちご(5本入)
1,300円



11

〈RIO BREWING & CO.
BISTRO AND GARDEN〉
いちごのベルギーワッフル
850円

東京ミッドタウン店限定

05

なめらかな食感のいちごのパンナコッタと3種のベリーシャーベットに、アマレット風味の自家製練乳とベリーのソースを添えて。いちごのあらゆる美味しさを堪能できるひと皿。

[EAT IN]

ロティ アメリカン ワインバー アンド ブラッセリー
ガーデンテラス1F/TEL.03-5413-3655

06

いちごやチーズケーキ、生クリーム、イチゴソースをたっぷりトッピングした、特製ストロベリーシェイク。まるで、ストロベリーチーズケーキを食べているような味わいでボリューム感も満点!

[EAT IN] [TAKE OUT]

ザ・カウンター ロッポンギ▶ガーデンテラスB1/
TEL.03-5413-6171

07

中目黒の名店(カカオエット・パリ)のクラシカルないちごショート。甘酸っぱいいちごクリームをサンドしたふんわりスポンジに、たっぷりの生クリームと真っ赤ないちごをトッピングしました。

[EAT IN] [TAKE OUT]

※販売期間 1/25(土)~3/14(土)の火土曜のみ販売
※なくなり次第終了

ディーン&デルーカ▶ガレリアB1/TEL.03-5413-3580

08

こし餡にいちごを合わせた小形羊羹「いちご」が春限定で登場。いちごの優しい酸味とコクのある羊羹のハーモニーが味わい深く、手土産にも喜ばれる旬の逸品。

[TAKE OUT] ※販売期間 2/15(土)~3月下旬

トラヤ▶ガレリアB1/TEL.03-5413-3541

09

いちごピューレをブレンドした白餡で作る、愛らしいピンク色の和風モンブラン。中には抹茶ときな粉のメレンゲ、求肥が入り、和と洋が融合した新感覚の味わいに。

[EAT IN] [TAKE OUT] ※1日7~10個限定

ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ▶ザ・リッツ・カールトン東京1F/TEL.03-6434-8711

10

香り高い「とちおとめ」のソルベにマスカルポーネムースを添えたデザートプレート。いちごの甘酸っぱさと濃厚なムースの風味に、シヨップ自慢のトリュフハチミツで大人の味わいを演出。

[EAT IN]

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

16

〈Pizzeria-Trattoria Napule〉
いちごのミモザケーキ
728円

東京ミッドタウン店限定



和洋の融合
いちごの
モンブラン

09

〈ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ〉
苺の富士山(ストロベリーモンブラン)
1,000円

東京ミッドタウン店限定

12

〈HAL YAMASHITA 東京〉
銘品ハート&ベリー 野口さんの「とちおとめ」
あん善哉自家製和三盆練乳を添えて
1,890円(フルサイズ価格・サービス料別途)

東京ミッドタウン店限定



11

香ばしく焼き上げたベルギーワッフルにチョコレートソース、バニラアイスを添えて、いちごをふんだんに散りばめた、食べ応えも十分のデザートディッシュ。

[EAT IN] ※1日10個限定(14:00~22:30)

リオ・ブルーイング・コーピストロアンドガーデン
▶ブラザ1F/TEL.03-3403-0808

12

つきたての餅と赤の宝石と呼ばれる銘品「ハート&ベリー」を贅沢にあしらった善哉に、和三盆が香る濃厚な練乳をたっぷりかけて召し上げられ。

[EAT IN] ※フルサイズはランチのみ。お料理と一緒にご注文ください。※コースデザートについては店舗にご確認ください。

ハル ヤマシタ トウキョウ▶ガーデンテラス1F/
TEL.03-5413-0086

13

やさしい甘さのミルクパバロアの上に、ストロベリー風味のジュレを流し、丸ごといちごをトッピング。プルプルのなめらか食感と、ジューシーな「いちごさん」の味わいが口の中に広がります。

[TAKE OUT] ※1日8個限定(13:00~なくなり次第終了)

サン・フルーツ▶ガレリアB1/TEL.03-5647-8388

14

定番のいちごのショートケーキを、佐賀県の新品種「いちごさん」にアップデート。しっとりとした口どけのよいスポンジに、甘さ控えめの生クリームで軽やかに仕上げました。

[TAKE OUT]

※1日10~12個限定(13:00~なくなり次第終了)
サン・フルーツ▶ガレリアB1/TEL.03-5647-8388

15

いちごをたっぷり使った甘酸っぱくなめらかな味わいのいちごムースといちごソース、さらにカットいちごをあしらった、まさにいちごづくしのデザート。

[EAT IN] [TAKE OUT] ※1日20個限定

ウカフェ▶ガレリア2F/TEL.03-6438-9920



15

〈ukafe〉
イチゴのムース
630円

東京ミッドタウン店限定

王者の風格!
これぞ王道
いちごパフェ



17

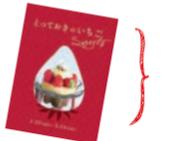
〈Toshi Yoroizuka〉
パルフェ オ フレーズ
1,300円

東京ミッドタウン店限定

いちごさん
ichigosan

新ブランド「いちごさん」とは?
2018年にデビューした、佐賀県では20年ぶりの新ブランド。7年かけて生み出されたその品質は、色や形の美しさ、華やかで優しい甘み、みずみずしさが秀逸。眺めてうっとり、かじると甘いその出来栄は必食です!
商品名にマークがついたものは「いちごさん」を使用

詳しくは館内配布のリーフレットをCheck!





JEAN-PAUL HÉVIN

ボンボン ショコラ 10個 ボヌールダンブルプレ 3,700円

ジャン=ポール・エヴァンが抱く“自然”へのオマージュが込められたバレンタイン・コレクション。幸せを象徴するすずらんやクローバー、てんとう虫が描かれたボンボンショコラは、フルーツやはちみつなどが香る大人の味わい。ジャン=ポール・エヴァン ▶ ガレリアB1 / TEL.03-5413-3676

ジャン=ポール・エヴァン氏が来店！ プティックでサイン会や撮影会を実施 [日 時] 2/11(火・祝) 11:00~12:30



BVLGARI IL CICCOLATO

ブルガリ チョコレート・ジェムズ「サン・ヴァレンティーノ 2020」(4個入り) 4,445円

〈ブルガリ〉がジュエリーと同様にその情熱を注ぐ、チョコレート・ジェムズ。2020年のバレンタインは、日本、イタリア、中国、ドバイをイメージした4種のフレーバーが登場。チョコレートを通して世界を旅する気分が味わえるという、五感を刺激するアソート。

期間限定ショップ ▶ ブルガリ イル・チョコレート ▶ ガレリアB1 / TEL.090-1602-6092 ※1/18(土)~2/14(金)まで

TOKYO MIDTOWN
Valentine's Day
1.25 sat – 2.14 fri

人気ショコラティエの傑作から、憧れのあのブランドまで。
いま「食べたい」「贈りたい」、最旬チョコをお届け。



pâtisserie Sadaharu AOKI paris

AOKI 2020(6個入り) 2,850円

フランスで名高いショコラ品評会にて受賞歴のある6種類のショコラを1箱に。初めて最高位を受賞した「クリオロ」をはじめ、シンプルなガナッシュから和素材を使ったフレーバーまで、多彩な味わいに浸りたい。

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

青木定治氏が来店！ サイン&撮影会を実施 [日 時] 2/13(木) 11:00~14:00



Toshi Yoroizuka

生チョコフレーズ(8個入り) 1,112円

甘酸っぱいイチゴのビュールを忍ばせた、シンプルながらも上品に仕上げた生チョコ。香り高いカカオを使用したほんのリピーターな味わいと、抜群の口どけの良さは、大人の男性にもおすすめの逸品。

トシヨロイツカ ▶ ブラザ1F / TEL.03-5413-3650



The Ritz-Carlton Café & Deli

オリジナルチョコレート(ハート型缶入り)
(5個入り) 3,200円

深紅のハート缶に詰められたのは、薔薇のアロマに癒される「ローズラズベリー」、赤ワインとカシスが融け合う「赤ワインカシス」、ほのかな酸味が漂う「シャパーニュ」など、お酒とのマリージュも楽しい5種類のボンボンショコラ。

ザ・リッツ・カールトンカフェ&デリ
▶ ザ・リッツ・カールトン東京1F / TEL.03-6434-8711



Artisan de la Truffe Paris

サマートリュフ入りヘーゼルナッツの
プラリネ(10個入り) 2,000円

パリに本店を構えるトリュフ専門店でしか味わえない、サマートリュフ入りのプラリネ。ミルクィなホワイトチョコレートの中から、サマートリュフが香るヘーゼルナッツのプラリネが、心地良い香りと食感を醸し出します。

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

TOKYO MIDTOWN

冬のあったかグルメ

12選

Winter Gourmet

寒い冬の日には、心も体もぽかぽか温まる
ウィンターメニューはいかが？ 季節の味覚満載の
あったかグルメで冬のひとときを楽しんで。

開催中 - 3.5 thu

旬の野菜とカニの濃厚な出会い

ヨロ研の金カブで「ズワイガニ・カブシチュー」 1,400円

DINNER 東京ミッドタウン店限定

黄金に輝く西洋カブの一種「金カブ」を、たっぷりのズワイガニと組み合わせた、クリームシチューパスタ。ホクホクで甘み豊かなカブにズワイガニの濃厚な旨みが染みわたる、この時期ならではの美味しさ。

【営業時間】月～土 17:30～23:00 (L.O.22:00)、日・祝 17:30～23:00 (L.O.21:00)

KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA
【カジュアルイタリアン】
ノッククッチーナ ボナ イタリアーナ
▶ ガーデンテラス2F /
TEL.03-5413-3929

旨みたっぷりスープ！

02

食材と出汁で堪能する厳選魚介の旨み

海鮮鍋 5,000円 (サービスク別途)

LUNCH 東京ミッドタウン店限定

鉄板焼きにも使用される大ぶりのエビやホタテ、ハマグリなどをメインにした、厳選魚介たっぷりの贅沢な海鮮鍋。鉄板で炒めた具材を、利尻昆布でとった出汁と合わせて、土鍋でじっくりと炊いたスープは旨みの宝庫。

【営業時間】11:00～15:00 (L.O.14:30) ※2/29 (土)まで

鉄板焼ステーキ 喜雨亭
【鉄板焼】
テッパンヤキステーキ キンセンテイ
▶ ガーデンテラス3F /
TEL.03-5413-7988

01

やわらかポークの
クリーミー煮込み

琉球ロイヤルポークの白角煮
ポルチーニクリーム 1,250円

DINNER 東京ミッドタウン店限定

脂の甘みと繊細肉質が魅力の沖縄産琉球ロイヤルポークを、塊肉のまま贅沢に使用。ポルチーニ茸の香りを立たせたクリーム煮込みは、鉄製ココット鍋であつあつをどうぞ。

【営業時間】月～土 17:00～23:00 (L.O.22:00)、日・祝 17:00～24:00 (L.O.22:30)

orangé 【シャンパンビストロ】
オランジェ
▶ プラザ1F / TEL.03-5413-3600

03

ほっこりお鍋

ゆず香る濃厚コラーゲン鍋

HAL 特製 寒柚子香る海鮮仕立て 鶏コラーゲン白味噌京風鍋 1,880円 (サービスク別途)

LUNCH 東京ミッドタウン店限定

白身魚などの魚介や野菜をたっぷりいただける、繊細な味わいのひとり鍋。手羽先をじっくりと煮込んだ濃厚なコラーゲンスープを白味噌で仕立てたコクのある味わいに、香り高いゆずの香りが食欲をそそります。

【営業時間】11:00～15:00 (L.O.14:30)

HAL YAMASHITA 東京
【新和食】
ハル ヤマシタ トウキョウ
▶ ガーデンテラス1F /
TEL.03-5413-0086

04

お肉ホロホロ

スパイスの刺激で体も温まる伝統カレー

ローガン・ジョシュ 2,400円 (サービスク別途)

DINNER 東京ミッドタウン店限定

仔羊すね肉の旨みと冬の加賀野菜の甘みが溶け込んだ、インド・カシミール地方に古くから伝わる伝統カレーは、ピリッとしたスパイスで体も温まる一品。豪快な骨付き肉はフォークで崩れるほどホロホロのやわらかさに。

【営業時間】月～土 17:00～24:00 (L.O.22:00)、日・祝 17:00～23:00 (L.O.22:00)

NIRVANA New York
【インド料理】
ニルヴァーナ ニューヨーク
▶ ガーデンテラス1F /
TEL.03-5647-8305

07

幾重にも重なる
肉とチーズの旨み

牛ホホとブラウンマッシュルームのラザニア 1,890円 (コフレト料別途)

DINNER 東京ミッドタウン店限定

赤ワインで煮込んだジューシーな牛ホホ肉や岡山のブラウンマッシュルーム、チーズがたっぷりに入ったミルフィーユのようなラザニア。ワインとともに味わいたい逸品です。

【営業時間】17:30～24:00 (L.O.22:00)
※2/1 (土)より(改装のため)3/31 (金)まで一時休業

Pizzeria-Trattoria Napule 【イタリアン】
ピッツェリア・トラットリア ナブレ
▶ ガーデンテラス1F / TEL.03-5413-0711

05

とろーりチーズがあふれ出す
モッツアレラの至福

シカゴクラシック (Mサイズ) 1,700円、(Lサイズ) 2,300円

LUNCH (土日祝のみ) **DINNER** ※ランチはコースを含む

特注の石窯で焼き上げる、名物のシカゴピザ。高さ約5cmの薄焼き生地の中から、マッシュルームやとろけるモッツアレラチーズがたっぷりとおあふれします。

【営業時間】平日 17:00～24:00 (L.O.22:00)、土・日・祝 11:00～24:00 (L.O.22:00)

RIO BREWING & CO. BISTRO AND GARDEN
【クラフトビール&ビストロ】
リオ・ブルイキング・アンド・ビストロ アンド ガーデン
▶ プラザ1F / TEL.03-3403-0808

06

トリュフ&パルメザンの
味わい豊かな絶品リゾット

フレッシュトリュフを贅沢に使った
リゾット 2,300円 (ディナー単品価格)

LUNCH **DINNER** ※ランチはコースを含む

フランス・プロヴァンス地方から取り寄せるフレッシュトリュフを惜しげもなく使用。熱々のリゾットから立ち上る、トリュフとパルメザンチーズの芳醇な香りにワインもすすみます。

【営業時間】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)

Artisan de la Truffe Paris 【フレンチレストラン】
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

09

新感覚の
うなぎ料理を堪能

うなしゃぶ (シークワサー仕立て)
(2名様) 4,000円、(3名様) 5,800円

DINNER 東京ミッドタウン店限定

人気のひつまぶし専門店からは、珍しいうなぎのしゃぶしゃぶが登場。カツオと昆布の出汁にさっとくぐらせることで、うなぎ本来のふんわりプリプリの食感と良質な脂の旨みが楽しめます。

【営業時間】17:00～23:00 (月～土 L.O.22:00 / 日・祝 L.O.21:00)
※前日までに要予約

まるや本店 【うなぎ・ひつまぶし】
マルヤホンテン
▶ ガーデンテラス3F / TEL.03-5843-1708

08

やわらかポークの
クリーミー煮込み

琉球ロイヤルポークの白角煮
ポルチーニクリーム 1,250円

DINNER 東京ミッドタウン店限定

脂の甘みと繊細肉質が魅力の沖縄産琉球ロイヤルポークを、塊肉のまま贅沢に使用。ポルチーニ茸の香りを立たせたクリーム煮込みは、鉄製ココット鍋であつあつをどうぞ。

【営業時間】月～土 17:00～23:00 (L.O.22:00)、日・祝 17:00～24:00 (L.O.22:30)

orangé 【シャンパンビストロ】
オランジェ
▶ プラザ1F / TEL.03-5413-3600

07

幾重にも重なる
肉とチーズの旨み

牛ホホとブラウンマッシュルームのラザニア 1,890円 (コフレト料別途)

DINNER 東京ミッドタウン店限定

赤ワインで煮込んだジューシーな牛ホホ肉や岡山のブラウンマッシュルーム、チーズがたっぷりに入ったミルフィーユのようなラザニア。ワインとともに味わいたい逸品です。

【営業時間】17:30～24:00 (L.O.22:00)
※2/1 (土)より(改装のため)3/31 (金)まで一時休業

Pizzeria-Trattoria Napule 【イタリアン】
ピッツェリア・トラットリア ナブレ
▶ ガーデンテラス1F / TEL.03-5413-0711

10

酸味と辛みの融合が
後をひく辛旨麺

酸辣湯麺 1,000円

LUNCH **DINNER** 東京ミッドタウン店限定

酸味と辛みのバランスが絶妙な「酸辣湯麺」。餡がかったあつあつスープがよく絡む細麺を使用し、シャキシャキの細切り竹の子がアクセントとなる、クセになる味わい。

【営業時間】11:00～23:00 (L.O.22:15)

千里馬 南翔小籠【中華・点心】
センリバナンショウショウロン
▶ プラザB1 / TEL.03-5413-3688

08

やわらかポークの
クリーミー煮込み

琉球ロイヤルポークの白角煮
ポルチーニクリーム 1,250円

DINNER 東京ミッドタウン店限定

脂の甘みと繊細肉質が魅力の沖縄産琉球ロイヤルポークを、塊肉のまま贅沢に使用。ポルチーニ茸の香りを立たせたクリーム煮込みは、鉄製ココット鍋であつあつをどうぞ。

【営業時間】月～土 17:00～23:00 (L.O.22:00)、日・祝 17:00～24:00 (L.O.22:30)

orangé 【シャンパンビストロ】
オランジェ
▶ プラザ1F / TEL.03-5413-3600

11

ハマるピリ辛！

辛シビがたまらない
刺激的スープ春雨

和牛スジ肉と板春雨の
四川マラーラー炊き 2,400円 (サービスク別途)

LUNCH **DINNER** 東京ミッドタウン店限定

和牛スジ肉を唐辛子や花椒と煮込んだ絶品スープが、幅広の板春雨や冬大根に染み渡り滋味あふれる美味しさに。パンチの効いたしびれる辛さで、体もポカポカ。

【営業時間】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

SILIN 火鍋園【中国料理】
シルイン/ファン・ロン・ユエン
▶ ガーデンテラス2F / TEL.03-5413-0088

09

したたる旨み

新感覚の
うなぎ料理を堪能

うなしゃぶ (シークワサー仕立て)
(2名様) 4,000円、(3名様) 5,800円

DINNER 東京ミッドタウン店限定

人気のひつまぶし専門店からは、珍しいうなぎのしゃぶしゃぶが登場。カツオと昆布の出汁にさっとくぐらせることで、うなぎ本来のふんわりプリプリの食感と良質な脂の旨みが楽しめます。

【営業時間】17:00～23:00 (月～土 L.O.22:00 / 日・祝 L.O.21:00)
※前日までに要予約

まるや本店 【うなぎ・ひつまぶし】
マルヤホンテン
▶ ガーデンテラス3F / TEL.03-5843-1708

12

あふれ出す肉汁と
メキシカンホットな刺激

スパイシーチーズナチョスバーガー 1,590円

LUNCH **DINNER** 東京ミッドタウン店限定

ハンバーガーにバリバリのトルティーヤ、コーン&ビーンズサルサ、特製ビーフチリとりけるチェゲータース。最後はハラペーニョピクルスで、刺激的な辛さをプラス！

【営業時間】11:00～23:00 (L.O.22:00)

THE COUNTER 六本木【ハンバーガーレストラン】
ザ・カウンター ロックンギン
▶ ガーデンテラスB1 / TEL.03-5413-6171

10

酸味と辛みの融合が
後をひく辛旨麺

酸辣湯麺 1,000円

LUNCH **DINNER** 東京ミッドタウン店限定

酸味と辛みのバランスが絶妙な「酸辣湯麺」。餡がかったあつあつスープがよく絡む細麺を使用し、シャキシャキの細切り竹の子がアクセントとなる、クセになる味わい。

【営業時間】11:00～23:00 (L.O.22:15)

千里馬 南翔小籠【中華・点心】
センリバナンショウショウロン
▶ プラザB1 / TEL.03-5413-3688

11

ハマるピリ辛！

辛シビがたまらない
刺激的スープ春雨

和牛スジ肉と板春雨の
四川マラーラー炊き 2,400円 (サービスク別途)

LUNCH **DINNER** 東京ミッドタウン店限定

和牛スジ肉を唐辛子や花椒と煮込んだ絶品スープが、幅広の板春雨や冬大根に染み渡り滋味あふれる美味しさに。パンチの効いたしびれる辛さで、体もポカポカ。

【営業時間】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

SILIN 火鍋園【中国料理】
シルイン/ファン・ロン・ユエン
▶ ガーデンテラス2F / TEL.03-5413-0088

08

やわらかポークの
クリーミー煮込み

琉球ロイヤルポークの白角煮
ポルチーニクリーム 1,250円

DINNER 東京ミッドタウン店限定

脂の甘みと繊細肉質が魅力の沖縄産琉球ロイヤルポークを、塊肉のまま贅沢に使用。ポルチーニ茸の香りを立たせたクリーム煮込みは、鉄製ココット鍋であつあつをどうぞ。

【営業時間】月～土 17:00～23:00 (L.O.22:00)、日・祝 17:00～24:00 (L.O.22:30)

orangé 【シャンパンビストロ】
オランジェ
▶ プラザ1F / TEL.03-5413-3600

11

ハマるピリ辛！

辛シビがたまらない
刺激的スープ春雨

和牛スジ肉と板春雨の
四川マラーラー炊き 2,400円 (サービスク別途)

LUNCH **DINNER** 東京ミッドタウン店限定

和牛スジ肉を唐辛子や花椒と煮込んだ絶品スープが、幅広の板春雨や冬大根に染み渡り滋味あふれる美味しさに。パンチの効いたしびれる辛さで、体もポカポカ。

【営業時間】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

SILIN 火鍋園【中国料理】
シルイン/ファン・ロン・ユエン
▶ ガーデンテラス2F / TEL.03-5413-0088

09

したたる旨み

新感覚の
うなぎ料理を堪能

うなしゃぶ (シークワサー仕立て)
(2名様) 4,000円、(3名様) 5,800円

DINNER 東京ミッドタウン店限定

人気のひつまぶし専門店からは、珍しいうなぎのしゃぶしゃぶが登場。カツオと昆布の出汁にさっとくぐらせることで、うなぎ本来のふんわりプリプリの食感と良質な脂の旨みが楽しめます。

【営業時間】17:00～23:00 (月～土 L.O.22:00 / 日・祝 L.O.21:00)
※前日までに要予約

まるや本店 【うなぎ・ひつまぶし】
マルヤホンテン
▶ ガーデンテラス3F / TEL.03-5843-1708

12

あふれ出す肉汁と
メキシカンホットな刺激

スパイシーチーズナチョスバーガー 1,590円

LUNCH **DINNER** 東京ミッドタウン店限定

ハンバーガーにバリバリのトルティーヤ、コーン&ビーンズサルサ、特製ビーフチリとりけるチェゲータース。最後はハラペーニョピクルスで、刺激的な辛さをプラス！

【営業時間】11:00～23:00 (L.O.22:00)

THE COUNTER 六本木【ハンバーガーレストラン】
ザ・カウンター ロックンギン
▶ ガーデンテラスB1 / TEL.03-5413-6171

SHOP INFORMATION

lucien pellat-finet
(ルシアンペラフィネ/ガレリア2F)
TEL.03-5647-8333

春先から着回しに活躍するカラフルパッチワークレザー

「キング・オブ・カシミア」と称される(ルシアンペラフィネ)からは、アイコンであるスカルをはじめ、スターやバムツリーモチーフをオールオーバーで配置したデザインのアアイテムが登場。カラフルでポップな世界観を春夏スタイルに取り入れたい。

左から
レディースジャケット 270,000円
メンズパーカー 390,000円
パンツ180,000円

Bonpoint
(ボンボン/ガレリア1F)
TEL.03-6721-0718

宇宙をイメージした
総柄スモッグドレスに注目

新クリエイティブディレクターにアン・ヴァレリー・アッシュを迎えた、フランス発のキッズブランド(ボンボン)。オリジナルのリパブリック生地を使用した、スモッキングがあらわれたドレスは1枚で主役級の存在感。※1月下旬より販売予定

ドレス 22,000～24,000円

Theatre H.P.FRANCE
(ディアルアッシュ・ペー・フランス/ガレリア2F)
TEL.03-5413-0626

クラシックモチーフ
×異素材ミックスという企画

オランダのジュエリーブランド(GEM KINGDOM)の今シーズンのテーマは「The Keeper of the Crown」。紋章やクラウンなどのモチーフをベースに、さまざまなテクニクや素材を使用したコレクションは、グラマラスで遊び心を感じさせるラインナップに。

(GEM KINGDOM)
20 S/Sコレクション
「ネックレス」240,000円

KONCENT
(コンセント/ガレリア3F)
TEL.03-6432-9157

ジャパンメイドにこだわる(hmny)のスマートリュック

13inchのノートパソコンが入る、シンプルな使いやすいさを詰め込んだスマートなデザインの「BB リュック」。レザーにはシワ加工を施し、キズなどがあっても目立ちづらく、撥水牛革・防水ファスナー仕様で雨の日でもアクティブに持ち運べます。

(hmny)BB リュック 30,000円

diptyque 六本木
(ディプティック ロックンギン/ガレリア1F)
TEL.03-6804-5415

バリ発の人気フレグランスに
ミステリアスな新作が仲間入り

ローズを基調とした(diptyque)初となる、シブシブの香りが登場。ローズ、ベルガモット、パチュリなどのハーモニーで、クラシカルでありながらジェンダーレスで愛されるフレグランスに。隠れエッフェル塔が配された、数量限定パッケージもお見逃しなく! ※3月14日(土)まで

オールドパルファン オー
キャピタル 20,500円

Davidoff of Geneva / Salon des Parfums
(ダビッド オフ ジェネーブ / サロン デ パルファム/ガレリア1F)
TEL.03-5413-0093

プレミアムなギフトにしたい
シガー・アソートメント

5種類の異なる味わいのロブストサイズシガーが楽しめる、「ダビッド ロブスト セレクション」。自身へのご褒美はもちろん、バレンタインなどの贈り物としてもふさわしい、モダンで洗練されたパッケージ。シガーを愛する紳士・淑女に喜ばれるアソートメントです。

ダビッド ロブスト セレクション
5's 21,180円(税込)

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

自在な組合わせで表現できる
ユニークな木製レリーフ展

木製レリーフ「Ren Ren」が彩るインテリアシーンをご紹介。職人によって作り出された、4つの立体的な三角の面をもつ正六角形の木製ピース。これをインテリアに合わせると色や組合わせを変えられるだけで、多様な表情、無限大の魅力を生むオブジェへと昇華します。

※2月24日(月・振休)まで

گرانマリコール
(ガレリア2F)
TEL.03-6440-0056

冬のご褒美エステ!
プレミアムリフティング60分

顔・首・デコルテとトータルでハリと弾力を与える、オールハンドのリフティングコース(60分)をご新規様限定で特別価格にてご提供。独自開発の美容成分と卓越したハンドテクニックの融合により、より美しく引き締まった肌へと導きます。※2月29日(土)まで

プレミアムリフティング(60分)
22,000円→9,000円

※価格は消費税抜きの本体価格です。別途サービス料が発生する店舗があります。※写真はイメージです。メニューは変更になる場合があります。04

≫ サントリー美術館 (ガレリア3F)

サントリー美術館は現在改修工事のため休館しております。2020年5月13日(水)にリニューアルオープンいたします。

サントリー美術館所蔵 名品ギャラリー①

国宝 浮線綾螺鈿蒔絵手箱
一合 鎌倉時代 13世紀



サントリー美術館の所蔵作品を代表する、鎌倉時代に作られた美しい手箱。螺鈿で表現された伝統的文様や、草花を描いた緻密な蒔絵は、まさに超絶技巧の極み。5月13日(水)より開催する「ART in LIFE, LIFE and BEAUTY」では、本作をはじめ、当館の選りすぐりのコレクションをお楽しみいただけます。

TEL 03-3479-8600 <http://suntory.jp/SMA/>

Mar 8

≫ 21_21 DESIGN SIGHT (ミッドタウン・ガーデン)

秘展 めったに見られないデザイナー達の原画

開催中～3月8日(日)
10:00～19:00 (入場は18:30まで)

すぐれたプロダクトの選定やデザイン展の開催を通して、日本のデザインに貢献してきた日本デザインコミッティー。その現メンバー達が、創造の過程で生み出してきたスケッチ、図面、模型などを通して、彼らの思考プロセスを垣間見ることができます。日本のデザインの豊かな蓄積を未来に活かすきっかけになることを目指します。

【休館日】火曜日(2/11は開館)
【入場料】一般1,200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/>



Feb 18

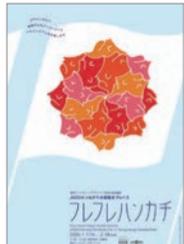
≫ 東京ミッドタウン・デザインハブ (ミッドタウン・タワー5F)

JAGDAつながりの展覧会 Part 3 フレフレハンカチ

開催中～2月18日(火)
11:00～19:00

障がいのあるアーティストたちの作品を全国のデザイナーがハンカチにデザイン。一辺にスティックを挿せば応援フラッグにもなる「フレフレハンカチ」を展示します。収益の一部は日本パラリンピアンズ協会に寄付することで、デザインの「つなぐ力」で障がいのあるアーティストとパラリンピアンを応援する企画展です。

【入場料】無料
TEL 03-5770-7509 (日本グラフィックデザイナー協会) <https://designhub.jp>



アート:Seiyamizu
デザイン:左合ひとみ

Jan 24 - Feb 6

≫ FUJIFILM SQUARE (ミッドタウン・ウェスト1F)

若手写真家応援プロジェクト【写真家たちの新しい物語】
千葉 格 報道写真展「BACK-GROUND」
文・細江克弥

1月24日(金)～2月6日(木)
10:00～19:00 (入場は18:50まで)
※最終日は16:00まで

2010年からドイツを拠点にアスリートの撮影を続けてきたフォトグラファー千葉 格の初の個展。ドイツ国内サッカーリーグ、ブンデスリーガの試合を撮りためた写真の中から、「背中」にフォーカスした作品は、選手の躍動や情熱、熱狂的なファンの迫力を表現。スポーツライター・細江克弥が綴るストーリーと共に展開する報道展。

【入場料】無料
TEL 03-6271-3350 <http://fujifilmsquare.jp/>



ゴールを喜ぶ
ブラジル代表ネイマール
©Itaru Chiba

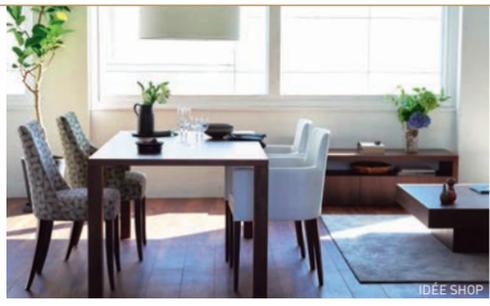
TOKYO MIDTOWN
INTERIOR CAMPAIGN
1月31日(金)～3月31日(火)

インテリアの買い替えにお得なチャンス!
毎年好評のキャンペーンがさらにパワーアップ! インテリアから生活雑貨まで、人気ショップのアイテムを手に入れるなら、ぜひこの機会をお見逃しなく。

特典1 **配送料無料サービス実施!** ※3/31(火)発送分まで
1回のお買い上げ金額が10,000円(税込)以上で、1件の配送料無料。

特典2 **東京ミッドタウン商品券1,000円分プレゼント!** ※なくなり次第終了
1回のお買い上げ金額が5,000円(税込)以上で、先着2,000名様にプレゼント。

特典3 **インテリア雑貨・家具が応募で当たる!** ※3/1(日)まで
1回のお買い上げ金額が10,000円(税込)以上で、応募キャンペーンに参加できます。当選するとインテリア雑貨や家具をプレゼント。



【参加店舗】IDÉE SHOP/IDÉE CAFÉ PARC、itoya topdrawer、KONCENT、THE COVER NIPPON、STYLE MEETS PEOPLE、TIME & STYLE MIDTOWN、TLB home、テネリタ、日本橋 木屋、菅長、菱屋カレンプロツ、HIDA、ファーバーカステル、Flagship 212 KITCHEN STORE、WISE・WISE tools、無印良品

※特典1-2は無印良品を除きます。特典3はTIME & STYLE MIDTOWN、菱屋カレンプロツを除きます。※店舗で実施のキャンペーンやイベントについては、各店舗にお問い合わせください。

MIDTOWN ICE RINK in Roppongi

▶ 開催中～3月1日(日) 11:00～22:00 (受付は21:00まで)
▶ 芝生広場

※2/16(日)は13:00オープンとなります。※天候状況により営業を中止する場合があります。※イルミネーションの点灯時間は17:00から22:00です。※イベント等により営業時間が変更になる場合があります。

○入場料(税込)
大人(高校生以上) / 平日2,000円、土・休日2,500円
小人(中学生以下) / 平日1,500円、土・休日2,000円
※付き添いの方は入場料300円 ※貸靴料込み。カフェチケット付き

○回数券(10枚綴り、貸靴料込み)
大人 15,000円、小人 10,000円

※事故防止のため必ず手袋の着用をお願いいたします。※ヘルメットは無料で貸出いたします。※手袋、靴下の販売もしております。

【お問い合わせ】東京ミッドタウン・コールセンター TEL:03-3475-3100(受付時間10:00～21:00)



EVENT CALENDAR	1月 JANUARY							2月 FEBRUARY																											
	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
ショップ&レストランなど ガレリア、ガーデンテラス、プラザ	TOKYO MIDTOWN Valentine's Day 1月25日(土)～2月14日(金)														TOKYO MIDTOWN White Day 2月15日(土)～3月14日(土)																				
	TOKYO MIDTOWN 冬のあったかグルメ12選 開催中～3月5日(木)														TOKYO MIDTOWN とっておきのいちごSweets 1月25日(土)～3月14日(土)																				
芝生広場	TOKYO MIDTOWN INTERIOR CAMPAIGN 1月31日(金)～3月31日(火)														MIDTOWN ICE RINK in Roppongi 開催中～3月1日(日)																				
サントリー美術館 ガレリア3F	改修工事のため5月12日(火)まで休館																																		
21_21 DESIGN SIGHT ミッドタウン・ガーデン	ギャラリー1&2 クロストーク(田根 剛、内藤 廣) 1月25日(土)							ギャラリー3 クロストーク(三澤 暹、佐藤 卓) 2月1日(土)							秘展 めったに見られないデザイナー達の原画 開催中～3月8日(日)							スケッチイベント/原画解説(山中俊治) 2月15日(土)													
東京ミッドタウン・デザインハブ ミッドタウン・タワー5F	Hacoa Exhibition & Shop 木工とチョコレートの関係 2月1日(土)～14日(金)														NO PROBLEM store @ 21_21 2月19日(水)～3月11日(水)																				
FUJIFILM SQUARE ミッドタウン・ウェスト1F	第15回「名取洋之助写真賞」受賞作品 写真展* 開催中～1月30日(木)							「建コンフォト大賞」写真展 ～暮らしの中の土木～* 1月31日(金)～2月6日(木)							第30回 NHK学園生進学習写真展* 2月7日(金)～13日(木)							フォト寺子屋「一の会」創立20周年 記念写真展「しあわせの風景」* 2月14日(金)～20日(木)							高橋康寛写真展「東京ジャンクション」* 2月21日(金)～27日(木)						
	【写真家たちの新しい物語】千葉 格 報道写真展「BACK-GROUND」* 開催中～2月6日(木)														【写真家たちの新しい物語】大竹英洋写真展「ノースウッズ-生命を与える大地-」* 2月21日(金)～3月5日(木)																				
	写真歴史博物館														「日本の美を追い求めた写真家・岩宮武二 京のいろとたち」 開催中～3月31日(火)																				

TOKYO MIDTOWN **INFORMATION**

全国の三井ショッピングパークポイント対象施設でつかえる!
東京ミッドタウンカード新規会員募集中!

東京ミッドタウンカード
優待1 税抜100円(総額110円)ごとに1ポイント
優待2 東京ミッドタウン(六本木)駐車場 平日1時間無料
入会費・年会費永年無料

東京ミッドタウンカード(セゾン)
優待1 クレジット決済時、税抜100円(総額110円)ごとに2ポイント
優待2 東京ミッドタウン(六本木)駐車場 いつでも1時間無料
優待3 割引などのご優待サービス

※東京ミッドタウンカード(セゾン)プレミア・アメリカン・エクスプレス®カード:初年度年会費無料(通常年会費3,000円/税抜)

【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) www.tokyo-midtown.com/jp/card/

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](https://www.facebook.com/TOKYO-MIDTOWN)

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。
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」より地下通路で直結
○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」・「検校公園」下車徒歩約1分