

TOKYO MIDTOWN

SCENE



Welcome Back!

会いたかった、最高のご馳走

08

TOKYO MIDTOWN
ROPPONGI
AUGUST 2020





Welcome Back!

会いたかった、最高のご馳走

愛すべき あの店のスペシャリテ

戸惑いながらも少しずつ、新しい日常がスタートした2020年・夏。
そんな今だからこそ、わざわざ食べに行きたい、あの店のあのひと皿。
美味しい料理はいつだって、笑顔と元気をくれる。
名店のシェフからの温かな“Welcome Back!”をお届けします。



1. 山下シェフの名刺代わりとも言えるこのひと皿に欠かせないのが、とろりと甘い新鮮な雲丹。しかし、外出自粛期間中に仕入れがストップしてしまうというハプニングが。「以前と同じ品質の雲丹を探すのは大変でしたが、結果、さらに旨みと鮮度が増した雲丹を確保。ぜひ新たな味を楽しんでいただければ」(神戸牛雲丹巻スモークアブリュエガキャビア添え1貫 980円 ※ランチ時は100円引きにてご提供)／2. 産地直送、極上の鰹を桜のスモークチップで燻して風味豊かに。目でも舌でも楽しめる逸品(コース「黒松」より夏鯉瞬間スモーク香り醤油の酢橘ソース10,000円 ※ディナーのみ。記載はコース価格)／3. 「環境の安全性」を確保するため、各テーブルには新たにパーティションを設置／4. 以前はテーブルにセッティングされていたカトラリーは、安全性に配慮し、消毒済みのものを1セットずつ個包装して提供／5. スタッフによるアテンドを廃止し、テラス席をはじめ、自分で希望の座席を選ぶ仕様に

HAL YAMASHITA 東京

ハル ヤマシタ トウキョウ
ガーデンテラス1F / TEL.03-5413-0086
11:00～15:00(L.O.14:30) / 17:30～24:00(L.O.23:00)※1
(テラス席あり)



オーナーシェフ
山下春幸氏

「今、ここ」でしか食べられない、
生きた味、生きた料理を

「コロナ禍以降、テイクアウトなど“中食”を選ぶ人が増え、外食の在り方は大きく変わってきたと思います。その中で、私が大切にしたいのは、“今、ここ”でしか食べられない、生きた味、生きた料理を楽しんでもらうこと。たとえば、雲丹を牛肉で巻いた看板メニューの『神戸牛雲丹巻スモークアブリュエガキャビア添え』は、鮮度が命。作って20分間も放置すれば、一気に風味が落ちてしまうため、まさに店でしか出せない味です。桜のスモークチップで燻した『夏鯉瞬間スモーク香り醤油の酢橘ソース』は、蓋を開けた瞬間に真っ白なスモークとともに、ふわりと立ち上がる薫香が楽しめる。これもテイクアウトでは味わえない、店でしかできない体験です。そのうえで今後重要になってくるのは、“環境の安全性”。いかにお客さまにストレスのない店づくりができるかです。安心できる空間の中で、エンターテインメントとしての食を最大限に楽しんでいただきたい。そのためにこれからも常に進化しながら、お客さまに期待以上の驚きと感動を提供し続けたいですね」



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
月～金 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)※1
第一・第三火曜定休
(テイクアウトあり)

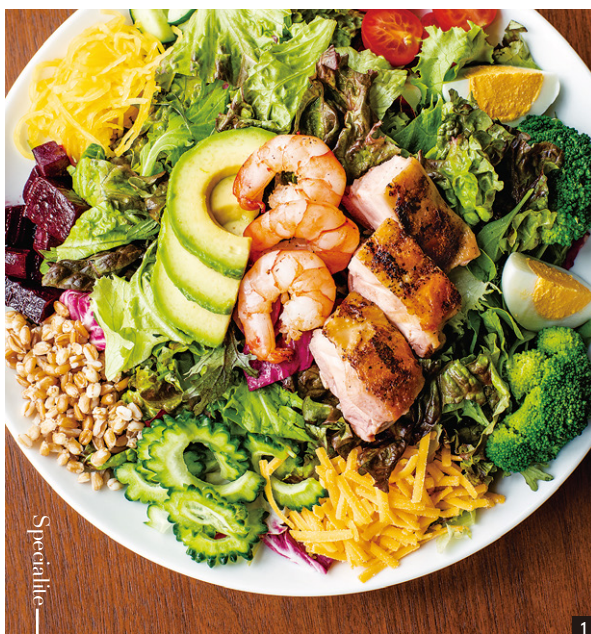


オーナーシェフ
唐 朱興氏

滋味に富む「医食同源」メニューで
体を芯から整える

「当店で最もオーダー数が多い自慢のひとつといえば、『生汁龍鳳巻(プリプリ海老の特製マヨネーズソース和え)』。私が師と仰ぐ周 富徳氏から受け継いだレシピで、俵形に握った海老に片栗粉をつけて揚げ、ほんのり甘い特製マヨネーズソースをかけたもの。世田谷の本店をオープンした当初から作っている人気メニューです。中国では、季節ごとの食材で作った汁もので体調を整えます。まさに「医食同源」。夏野菜の冬瓜と豚スペアリブを使った『例湯(広東風炊き込みスープ)』は、3時間じっくり煮込むことで素材の旨みを引き出し、体の底から力が湧いてくるような滋味深い味わい。健康志向が高まる今だからこそ、体を芯から整えるためにぜひ味わっていただきたいひと品です」

1. 目の前にミッドタウン・ガーデンの眺望が広がる、贅沢にスペースを取った店内。密を避け、ゆったりと料理を楽しめる／2. 免疫力アップも期待できる夏の例湯は、旬の冬瓜と豚のスペアリブを使った“老火例湯”。外出自粛中には唐シェフ自ら、自宅でもよく作ったメニューだそう。「広東は蒸し暑いので、体の熱をとってくれる冬瓜をよく使います。ほかにクレソンやイチジクなどを入れることも」。具材は小皿に取り分け、好みに中国醤油をつけていただく(例湯2人分3,000円)／3. 20年近くにわたって作っているシグニチャーメニュー。単品でもオーダーできるが、ほとんどのコースに組み込まれている。一度食べたら誰もがファンになる特別な美味しさ(生汁龍鳳巻1本700円)



UNION SQUARE TOKYO

ユニオン スクエア トウキョウ
ガーデンテラスB1 / TEL.03-5413-7780
月～金 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)※1
(テラス席あり) (テイクアウトあり)



統括料理長
松田好史氏

ニューコンセプトは“Vibrant”
美味しい料理で明日への活力を

「この春からの新しいコンセプトは“Vibrant”(＝活力に満ちた)。“体に良い食材を使った美味しい料理を食べて、元気になる!”という想いを込めています。そんなダイニングカルチャーを愛する方々からのリピート率ナンバーワンメニューが『シェフズサラダ』。12種類の野菜とタンパク質を組み合わせたヘルシーかつボリューム満点な人気のひと皿です。今夏のイチ押しは、ニューヨークのシェフと考案した新メニュー『アボカド ケール サンドウィッチ』。世界的な健康志向の高まりやウェルビーイングなライフスタイルへの変化を受け、素材を重視したよりヘルシーなメニューを多数ご用意しています。旬の食材を使った料理とお酒を堪能して、明日への活力を高めていただければ嬉しいです」

1. ビーツやそうめんかぼちゃ、スペルト小麦など、珍しい食材の美味しさを発見できるのが魅力。12種の野菜のうち 3 種は日替わりで、新しい味の組み合わせを毎回楽しめる(シェフズサラダ\$1,800円 L 2,300円 ※テイクアウト可)／2. ソテーしたアスパラやビネガーで和えたサラダケール、ミントやヒヨコ豆、ペースト状のアボカドなどを、ライ麦ベースのパンに挟んだヘルシーなサンドウィッチ。野菜たっぷりのミネストローネと一緒に(アボカド ケール サンドウィッチ1,700円 ※ランチのみ。テイクアウト可)／3. シックな雰囲気はそのまに、テーブルをランダムに配したインテリアに一新。ほどよい距離感を保ちながら、暖やかな雰囲気も楽しめる／4. 芝生広場が望める心地よいテラス席も人気





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
月～土 11:00～15:00 (L.O.14:00) / 17:30～23:00 (L.O.22:00)
日・祝 11:00～23:00 (L.O.21:00)^{※1}
テラス席あり



総料理長
梶原政之氏

エネルギーな美味しさと
最高の笑顔で元気を届けたい

「真っ赤なアイコトマトを惜しみなく使ったポモドーロスパゲッティーニは、山梨県の農家、大塚さんが愛情を込めて作ったトマトが決め手の人気ナンバーワンメニュー。生産者さんから直接仕入れているエネルギーな美味しさを、今こそたくさんの人に味わっていただきたいですね。さらにこの夏は、ボリューム満点の『お肉のグリル盛り合わせ』も内容新たに登場！ただお腹を満たすだけでなく、美味しいものを食べて笑って元気になる、外食にはそういった力があると信じています。だからこそ、KNOCKの活気ある雰囲気も含めて提供したい。会いに来てくださるお客さまに、まず私たちの笑顔で元気を届けたいですね」



1. 骨付き豚ロース、ラムチョップ、分厚い牛タンを盛り合わせた豪華なメニュー。「生ハムを入れて」など好みに合わせてアレンジ可能（お肉のグリル盛り合わせ 1,600円～ ※平日はディナーのみ）／2. 果肉が厚くて甘いアイコトマトが鮮やか（小淵沢大塚さんのアイコトマトで「ポモドーロ」スパゲッティーニ 1,400円 ※平日はディナーのみ）／3. スタッフ自身も畑に向き、生産者との親交を深めているそう／4. 毎夏に作るオリジナルTシャツ。スタッフの明るい笑顔とチームワークも魅力

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
11:00～15:00 (L.O.14:00) / 17:30～24:00 (L.O.22:00)^{※1}
テラス席あり テイクアウトあり



店長/シェフ
若林哲平氏

ナポリスタイルの味と空間で
本場イタリアを感じて

「この夏のおすすめはレモンクリームのアリアテッシ。もちもちの手打ち麺に絡まる爽やかなレモンの酸味が暑い夏にぴったりのひと品です。もうひとつぜひ味わっていただきたいのが、当店の看板メニュー、マルゲリータ。フレッシュで旨みの強い水牛モッツアレラをたっぷりと使い、薪窯で表面はカリッ、中はモチッと焼きあげたその味は格別です。今は海外旅行も難しい時期ですが、地中海をイメージした開放的な空間とナポリスタイルの料理の数々で、本場イタリアを感じるひとときをお楽しみください」



1. イタリア産の濃厚な水牛モッツアレラチーズとトマトソース、フレッシュバジルで作った本格ナポリピッツァ（水牛のモッツアレラチーズのマルゲリータ 2,600円）／2. 密を避けるため、店内だけでなくテラス席も座席数を減らし、ゆったりとしたレイアウトに／3. ピッツァはテイクアウトも可能。「薪窯で焼いた生地の美味しさはそのまま」と大好評／4. 無農薬にこだわったレモンの酸味があとを引く美味しさ（農業不使用レモンを使ったクリームソース アリアテッシ 2,150円）



宮川町 水簾

【和食】

ミヤガワチョウ スイレン
ガーデンテラス3F / TEL.03-5413-1881
月～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)^{※1}
テイクアウトあり



東京店料理長
榎並将史氏

四季の味覚に「今」を込める
時代や人に寄り添う料理を

「季節によって趣向を変えているミニ御重に、今夏は小さなサプライズを込めました。驚くほどシンプルな日の丸弁当ですが、実はこれ、底を返すと鰻や帆立などの海鮮、夏野菜、酢蓮根などを詰め合わせた幕の内弁当に早変わりするんです。外出自粛期間を経て、久しぶりにご来店くださったお客さまに楽しんでいただきたくて、「日本がんばれ！」の想いを込めたメニューに仕立てました。お椀には、この時期しか味わえない鰻をご用意。これからも変わらず、四季の移ろいを映しながら、時代や人の気持ちに寄り添う料理を提供していきたいですね」



1. 涼しげなガラスの器に、この時期ならではの「鰻の焼き霜造り」を。繊細な骨切りの名人技は、水簾の真髄でもある／2&3. 手のひらサイズの愛らしい小さな御重は、どのコースにも入る人気メニュー。今夏は「日の丸弁当」から幕の内に早変わり。羽釜で炊いたご飯の美味しさも格別（いずれのメニューもディナーは全コース 9,800円～、ランチは「季節のあしらい」6,500円にてご提供。※記載はコース価格）／4. 奥行きのあるカウンター席は、バーディションを設置

ウカフェ
ガレリア2F
TEL.03-6438-9920
ウカキ氷 800円
TAKE OUT EAT IN
夏季限定
こだわりのイチゴを新鮮なま
ま丸ごと氷に閉じ込めた高知
の名物、「いちごおり」を削っ
て作られるかき氷。イチゴを
輪切りにしたような見た目も
魅力。

ukafe



ジャン=ポール・エヴァン
ガレリアB1
TEL.03-5413-3676

グラス ビレ オ ショコラ
1,300円

EAT IN 夏季限定

泡立てた生クリームに、細
かく削った濃厚なショコラ
風味のグラスビレ（氷）を組
み合わせて、隠し味の炒り
番茶で後口すっきり。

JEAN-PAUL HÉVIN

パレタス
ガレリアB1
TEL.03-6447-4445
ミックスサウス 550円
TAKE OUT EAT IN
夏季限定
東京ミッドタウン店限定

マンゴー、パイナップル、パッ
ションフルーツ、バナナ、ピタ
ヤと、南国のフルーツをたっ
ぷり使用。トロピカルなフ
レーバーに夏を感じて。

PALETAS

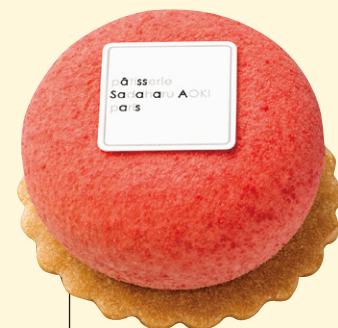
ロンハーマン
ガーデンテラスB1
TEL.03-6447-0562(カフェ)

ゴールデンミルク
バナナジュース 728円

TAKE OUT EAT IN

ターメリックやジンジャーを
含んだゴールデンミルクパウ
ダーと豆乳を使用。スパイ
シーで、蒸し暑い夏にうれし
いさっぱりとしたテイスト。

Ron Herman



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

ベッシュ ヴェルヴェンヌ
700円

TAKE OUT EAT IN

夏季限定

ヴェルヴェンヌ（レモンバーベ
ナ）のクリームに、桃のコンポー
トとクリームを合わせたやさ
しい味わい。桃をイメージした
キュートなフォルムに仕立て
た、夏の新作デザートです。



カコサカン トウチョウ
ガレリアB1
TEL.03-5785-2638

タビオカドリンク（小）
各351円

TAKE OUT EAT IN

茶葉をじっくりと煮出した香
港ミルクティーをはじめ、マン
ゴーやココナッツ、イチゴ、
抹茶ココナッツの、5種類の
フレーバーすべてに、もっちり
大粒のタビオカがイン！

粥茶館 糖朝

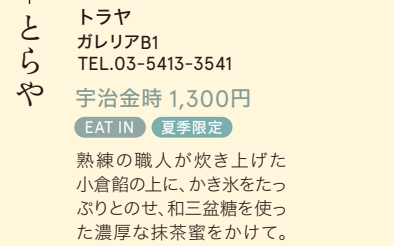
サン・フ
ルーツ

サン・フルーツ
ガレリアB1
TEL.03-5647-8388

フレッシュゼリー
グレープフルーツ 500円
レモン 350円

TAKE OUT

フルーツの果肉を丁寧に取り
出し、搾った果汁をゼリーに仕
立て、皮に注いで固めた涼菓。
みずみずしい食感と果物本来
の香りをそのまま味わって。



とらや

トラヤ
ガレリアB1
TEL.03-5413-3541

宇治金時 1,300円

EAT IN 夏季限定

熟練の職人が炊き上げた
小倉餡の上に、かき氷をたっ
ぷりとのせ、和三盆糖を使っ
た濃厚な抹茶蜜をかけて。
シンプルながら贅沢な逸品。



DEAN & DELUCA

ディーン&デルーカ
ガレリアB1
TEL.03-5413-3580

レモンライムフラッペ
540円

TAKE OUT EAT IN

夏季限定

100%レモンジュースと搾り
たてのライム果汁に、オレン
ジやグレープフルーツのシ
ロップをプラス。ほろ苦い
ライムビールがアクセントに。

トシ ヨロイツカ
プラザ1F
TEL.03-5413-3650

グラニテ 574円

TAKE OUT EAT IN

季節のフルーツをふんだん
に使ったドリンク。グラニテ
とホイップクリームを三層に
重ねた、デザート感覚で楽
しめるひと品です。

※フルーツは季節によって替わります。

Toshi Yoroizuka



暮らしを巡るリレーコラム

The SCENE

vol.01

隈 研吾さん

建築家

“人はここでどんな時間を過ごせるだろう”
いつもそんなことばかり考えているんです

profile

1954年生まれ。1990年、〈隈研吾建築都市設計事務所〉設立。これまで20カ国を超す国々で建築を設計し、国内外でさまざまな賞を受賞。その土地の環境や文化に溶け込む建築を目指し、ヒューマンスケールのやさしく、やわらかなデザインを提案している。

木材を効果的に使い、その土地の文化や環境になじむデザインを得意とする、日本を代表する建築家、隈研吾さん。縁が深いという六本木への想いとは。

「実は、大学院生のときの研究室が六本木にあったんです。だからもう40年くらい、六本木を見てきていますね。古い建物が減って昔の趣は薄れてしまっているけれど、美術館がいくつもできて、東京ミッドタウンには芝生の広場がある。文化的な街になりましたよね。2015年にこの芝生広場でぐみきのひろば」というイベントをできたのも嬉しかった」

今も、六本木を訪れるかたわら、東京ミッドタウンに立ち寄ることが多いとか。

「海外からの友人とへんぶら山の上Roppongiで食事をしたり、ヘザ・リッツ・カールトン東京のラウンジで朝食を食べたりね。ガーデンテラスのレストランのテラス席も緑が心地よくて好きですね」

さらに、「都市の居間」というコンセプトで設計した〈サントリー美術館〉が、この7月にリニューアル・オープン。「エントランスにガラスの大きなカウンターを作りました。作ってくださったのは、六本木で100年以上続いている三保谷硝子店というガラス屋さん。地元での連携というのでもいいでしょう。建築は周囲との関係が一番大事。これからはただ建物を造るだけでなく、そこで人々がどんな過ごし方や楽しみ方ができるかということが、より重要になってくる。僕は街の風景、暮らし方をデザインしていると思っています」

サントリー美術館 2020.7.22 Wed. リニューアル・オープン

〈隈研吾建築都市設計事務所〉監修のもと、エントランスの空間デザインを一新。ショップやカフェの改装とともにスタッフの制服も刷新。リニューアル・オープンを記念した企画展も必見です。

※展示の詳細はP.07をご覧ください。

サントリー美術館
ガレリア3F
TEL.03-3479-8600
<http://suntory.jp/SMA/>



撮影：田山達之



(左)〈アシックス〉とコラボレーションし、「最小の建築」として作ったスニーカー。日本伝統の竹細工技法「やたら編み」をモチーフにしたデザインには、人に、環境に、やさしい建築を目指すという隈さんの想いが込められている
(中)飛行機でひとりで移動する時間が唯一の息抜き。そんな時間も休日も、ほとんど原稿書きに費やすことが多いそう。原稿は、裏紙に手書きする。「手軽に移動できるし、電子機器が使えない飛行機の離着陸時にも書けるからね」と隈さん
(右)コレド室町日本橋店をデザインした縁もあり、プライベートでもよく利用するという〈茅乃舎〉。人気の「茅乃舎だし」をはじめとした、化学調味料・保存料無添加の調味料が揃う



仕事もプライベートも「一発で正解を求めない。失敗しても経験からどうフィードバックするかが大事」と語る

東京ミッドタウンカード《セゾン》 新規ご入会キャンペーン 開催中～8月31日(月)まで



期間中、クレジット機能付きポイントカード
「東京ミッドタウンカード《セゾン》」に
新規ご入会いただくと、

お買物券 2,000円分をプレゼント!

さらに、ペアでご入会いただくとお二人様それぞれに

東京ミッドタウン商品券 500円分をプレゼント!

※お買物券は入会受付時：東京ミッドタウン商品券、カード発行時：セゾンカード専用お買物券となります。※Webでお申し込みの場合は、特典内容が異なります。

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/



TOKYO MIDTOWN

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)

www.tokyo-midtown.com



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。



TOKYO MIDTOWN VIDEOS

東京ミッドタウンの多彩な魅力に
出会える動画サイト



@tokyomidtown



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」・「檜町公園」下車徒歩約1分