

TOKYO MIDTOWN

SCENE

Let's Enjoy Dishes!



06/07

TOKYO MIDTOWN
ROPPONGI
JUNE / JULY 2021

Feel a Breeze, Enjoy Dishes!

テラスは初夏の特等席!

夏を目前に、心地のよい季節がやってきました。こんな時季に訪れたいのは、初夏の風を感じられるテラスのあるレストラン。今回はなかでもおすすめの4軒を人気のランチやカフェメニューなどともにご紹介します。

※政府および東京都の要請により酒類の提供はしていません(6/11(金)時点)。また、営業時間や営業状況は予告なく変更する場合がございます。最新情報は各店舗にお問い合わせください。



ベルギー発の人気ベーカリーレストラン

Le Pain Quotidien

ル・パン・コティディアン (ベーカリーレストラン)
プラザ1F / TEL.03-6804-5879

ガレリアのエントランスに面したエリアにテラス席をもつ(Le Pain Quotidien)。朝7:30からオープン、焼き立てのパンやサラダなど、オーガニックなヘルシーメニューを1日中楽しめます。おすすめのランチメニューは「サーフ&ターフランチ」。パンに生ハム、サーモンなどをのせてオープンサンドを作ることができる楽しいセットです。カフェタイムには、人気No.1スイーツのニューヨークチーズケーキをどうぞ。



柔らかな日差しが射し込む
ゆったりと気持ちいいテラス



01. 「サーフ&ターフランチ」2,409円(提供時間7:30~15:00)。パン3種、チーズ、ゆで卵、ミニグラノラパフェなどのフードにオーガニックオレンジジュースと紅茶またはコーヒー付き。プラス330円でオレンジジュースとシャンパンを使用したカクテル「ミモザ」にすることも可能
02. ひとりでも居心地がよいテラスは全56席
03. 好みのケーキとドリンクを選ぶことができる「デザートアンサンブル ニューヨークチーズケーキセット」1,078円(提供時間15:00~17:00)



本場イタリアのテラスを彷彿とさせる、
オープンエアのスタイリッシュな空間

07. 外苑東通りに面したテラスは全20席
08. 「水牛モzzarellaとイタリアンハム盛り合わせ」とドリンクのセット1,100円(提供時間 平日11:00~19:00、土日祝日16:00~19:00)
09. 写真手前から、ワイルドサーモンとラディッキオを挟んだリビータの多い「スカッチャータサルモネ パニーニスタイル」、イタリア・サンダニエーレ産のプロシュートとルッコラをのせたオープン以来の人気メニュー「スカッチャータサンダニエーレピッツァスタイル」ともに1,550円。スパークリングワインを使ったカクテル「アペロール スプリッツ」750円(いずれも終日提供)



カジュアルに楽しめるオールデイ・ダイニング

orangé

オレンジ(シャンパンビストロ)
プラザ1F / TEL.03-5413-3600

2007年のオープンから約15年、「街角のアイコン」として愛されてきたシャンパンビストロ(Orangé)。ここに来たらぜひ注文したいのが、黒トリュフが香る自家製ローストビーフのハンバーガー&フレンチフライ。スイーツならオレンジピール入りのティラミスがイチ押し。ぜひシグネチャーカクテルの「オレンジ・ミモザ」と合わせて。



大通りや駅出口からの近さも魅力
長く愛されるシャンパンビストロ

10. テラスは全30席。会話もお酒も弾むアーバンカジュアルな雰囲気
11. 店名にちなんで、国産オレンジのピールを使った濃厚かつ爽やかな「オレンジ風味のティラミス」869円(終日提供)。オレンジが香るカクテル「オレンジ・ミモザ」1,375円のほか、コーヒーとも好相性
12. トリュフの香りと約3時間かけて焼き上げる自家製ローストビーフの旨味がたまらない! 「トリュフ・ローストビーフ・バーガー with トリュフ・フレンチフライ」2,079円(終日提供/数量限定のため売り切れ次第終了)、グラスシャンパン1,639円



ちよい飲みもがっつりランチもOK!
東京ミッドタウンの穴場スポット

04. 選べる前菜にパンまたはライスが付く「本日の3種石窯ローストグリル盛り合わせ」1,500円(提供時間11:00~14:00)。食事との相性を考えてうまれた自家製ビール「初陣」を合わせたい(ランチメニューとセットで500円。単品は690円)
05. 厚みのある定番のシカゴピザはボリューム満点!自家製パティにモzzarella、トマト、マッシュルームなどをトッピングした「シカゴクラシック(Mサイズ)」1,870円(提供時間 平日14:00~L.O.、土日祝日終日提供)
06. ビアガーデンを思わせるカジュアルなテラスは全50席

話題のクラフトブルワリーが手がけるビストロ

RIO BREWING & CO. BISTRO AND GARDEN

リオ・ブルーイング・コー ビストロ&ンドガーデン(クラフトビール&ビストロ)
プラザ1F / TEL.03-3403-0808

プラザの1Fに位置する(RIO BREWING & CO. BISTRO AND GARDEN)は、話題のクラフトブルワリーが手がけるビール&肉のビストロ。広々とした開放的なテラスは、心地よい風と光を感じながら食事やお酒をゆっくりと楽しめる穴場スポットです。石窯でロースト&グリルした肉の盛り合わせランチとビールは鉄板の組み合わせ。食べ応えのあるシカゴピザはランチにも軽食にも◎。



Check it out!

HOT TOPICS 時世に合わせた、今の時期ならではのトピックスをご紹介します

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

クイックに美食を満喫できる、
40分のショートコース

外食の時間が限られてしまうコロナ禍において、クイックに美食を堪能できる嬉しい40分のショートコース(5,280円~)が(HAL YAMASHITA 東京)に登場。銘柄豚「クーンボーク」のしゃぶしゃぶ、神戸牛の炭火焼きなど、厳選された食材を使用したコースを短時間で味わうことができます。



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

ショートコースやベジタリアンコースなど、
選択肢が広がるラインナップ

モダンインド料理の(NIRVANA New York)では、通常よりも皿数を減らしたショートコース(8,000円)やベジタリアンコース(6,500円)の提供がスタート。モテル友や話題のシュラブ(ピネガードリンク)などノンアルコールドリンクも備え、より幅広い選択肢をご用意。時世に合わせたレストランの楽しみ方が叶います。



KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA
ノック キッチンナ ブナ イタリアーナ
ガーデンテラス2F / TEL.03-5413-3929

ボリュームたっぷりのパスタが
東京ミッドタウン店限定でテイクアウトに!

オリジナリティーのある創作パスタが人気の(KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA)。今おすすめなのは、3種から選べるパスタのテイクアウト。名物の「自然派・大人のナポリタン」スパゲティをはじめ、ボリューム満点の人気パスタが、パンとホットコーヒーまたはスープ付き(各880円)で楽しめます。お子さま用もご用意。



完熟マンゴーとチキンの
絶妙な相性を楽しむサラダ

そのままでもおいしい完熟マンゴーにひと手間を加えてクラスアップ! サラダチキン、お好みの葉物野菜と合わせるだけで、気分が上がるごちそうサラダが完成。ドリンクはマンゴーの甘みやサラダのさっぱりした味わいにリンクさせて、あえてノンアルコール。飲む酢のソーダ割りをペアリングした、ヘルシーな組み合わせです。

RECIPE

- ①マンゴーは一口サイズにカット、サラダチキンは食べやすく裂いておく。
- ②好みの葉物野菜と①を皿に盛る。好みにオリーブオイルを回しかける。

[FOOD] マンゴー 3,240円(サイズによる) ④/サラダチキン(プレーン) 398円 ⑥/飲む酢(巨峰、ゆず)各972円ともに④ [ITEM] 皿(水野完後) 5,500円 ④/プレスマット 1,320円、フォーク 770円 ともに④

Point

完熟マンゴーの濃厚な甘み、
サラダチキンの塩味が
しっかりしているので
ドレッシングは不要!

Fruita Salad

初夏にぴったりなフルーツサラダと
ビネガーのソーダ割りのコンビ



Tomato Ajillo

技ありアヒージョと赤ワインの
共通項は“だし感”!



瓶詰めトマトとだしを活用した
驚きのお手軽アヒージョ

“おうちバル”気分が楽しめるアヒージョが、瓶詰めのドライトマトを加熱するだけで完成! さらに、だしを加えることにより、トマトのイノシン酸とだしのグルタミン酸で旨味の相乗効果がうまれます。合わせるお酒は、味わいにだし感があるといわれるブルゴーニュのピノ・ノワール。手軽なのに旨味たっぷりの技ありペアリングです。

RECIPE

- ①耐熱容器にオイルごと瓶詰めのセミドライトマトを入れ、火にかける。
- ②だしの袋を破って適量を①に加え、熱々をバケットにのせて食べる。好みにローズマリーをのせてもOK。

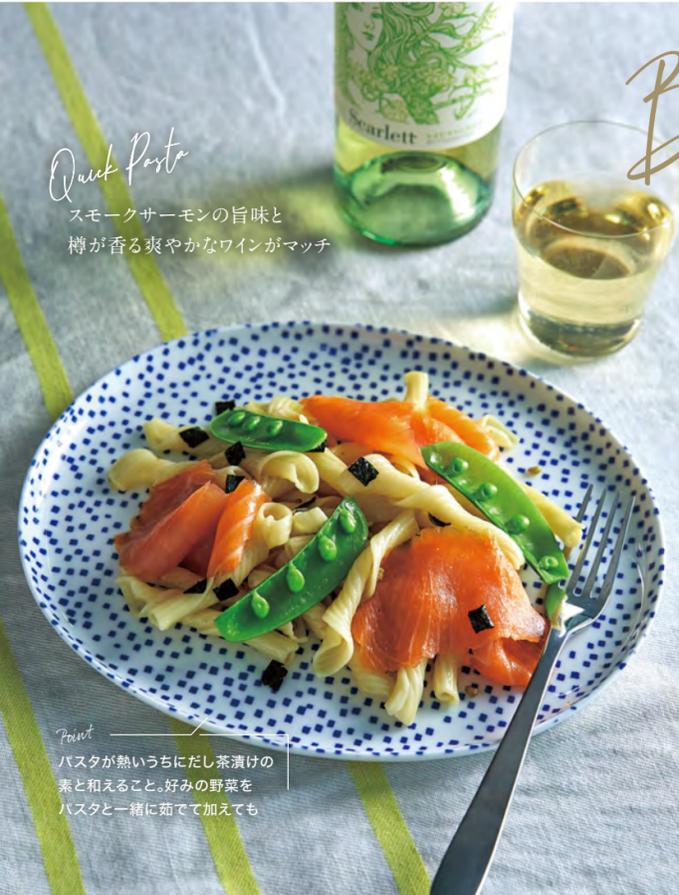
[FOOD] 茅乃舎だし 386円 ④/セミドライトマトオイル漬け 天日干しタイプ 1,620円、赤ワイン(ハンジャマン・ルルーブルゴーニュルージュ) 4,950円 ともに④/オーガニック小麦のバケット 496円 ④ [ITEM] カスエラ(耐熱編) 990円 ④/ワイングラス 4,620円 ④/プレスマット 1,320円 ④

Point

残ったオイルはバスタに
アレンジするのもおすすめ。
好みにガーリックや
ハーブを合わせても◎

Quick Pasta

スモークサーモンの旨味と
樽が香る爽やかなワインがマッチ



Point

パスタが熱いうちにだし茶漬の
素と和えること。好みの野菜を
パスタと一緒に茹でて加えても

Brush up!
Quick Dining

東京ミッドタウンで叶える
上質なおうち飲み

ステイホームをより充実させるなら、欠かせないのが「食」。
上質で個性豊かなフードや器をうまく取り入れれば、
いつものおうちごはんがぐっと華やかにブラッシュアップ!
今回は、ひと手間加えた技ありフードとドリンクのペアリングをご提案。
おとなの上質な“おうち飲み”、今日から始めてみませんか?

お茶漬の素の新しい活用法!
だしがきたクイック和風パスタ

「お茶漬の素をつい余らせてしまう」……そんなことはありませんか? 余らせてしまいがちなお茶漬の素が、茹でた麺と和えるだけでお手軽和風パスタに早変わり。ここではショートパスタを使いましたが、もちろんロングパスタでもOK。脂の乗ったスモークサーモンの旨味と合う、爽やかかつ樽香のきいた白ワインどうぞ。

RECIPE

- ①パスタを表示時間通り、スナップえんどうなど好みの野菜を1分ほど茹で、だし茶漬の素、オリーブオイル適量と和える。
- ②器に盛り、パスタの上にスモークサーモンを盛り付ける。

[FOOD] だし茶漬 抹茶 540円 ④/ショートパスタ(パスタフィーチョ・ソレンティノー トルーチェリ) 864円(6月上旬入荷予定)、白ワイン(スカーレット エステイト ソーヴィニヨンブラン) 6,600円 ともに④ [ITEM] プレート 6,160円、タンブラー 2,530円 ともに④/フォーク 770円 ④

SHOP LIST

▲ お肉の専門店 スギモト ▶ TEL.03-6804-1329 / ④ 茅乃舎 ▶ TEL.03-3479-0880 / ④ SAKE SHOP 福光屋 ▶ TEL.03-6804-5341 / ④ サン・フルーツ ▶ TEL.03-5647-8388 / ④ 鈴波 ▶ TEL.03-5413-0335 / ④ DEAN & DELUCA ▶ TEL.03-5413-3580 / ④ 鶏三和 ▶ TEL.03-6804-3029 / ④ MAISON KAYSER ▶ TEL.03-6804-6285 / ④ Le Pain Quotidien ▶ TEL.03-6804-5879 / ④ IDÉE SHOP / IDÉE CAFÉ PARC ▶ TEL.03-5413-3465 / ④ THE COVER NIPPON ▶ TEL.03-5413-0658 / ④ TIME & STYLE MIDTOWN ▶ TEL.03-5413-3501 / ④ 箸長 ▶ TEL.03-5413-0392

上質なローストビーフを
クロワッサンサンドにアレンジ!

旨味のあるローストビーフを主役に、他の具材はシンプルにまとめたサンドイッチ。クロワッサンを使うことで、リッチなバターが香りが楽しめます。食べ応えのある赤身肉×香ばしいクロワッサンの組み合わせにはプリオッシュ香のあるシャンパンが好相性。バケットや食パンを使う場合は、ぜひバターをたっぷり塗って。

RECIPE

- ①ローストビーフを付属のソースに絡めておく。
- ②クロワッサンに少し斜めに切れ目を入れ、①、レタス、紫キャベツのラベなどを挟む。

[FOOD] 氷温熟成モモローストビーフ 100g 1,280円 ④/クロワッサン 238円 ④/ミックスオリブ塩水漬け 300g 1,080円、シャンパン(アルフレッド・グラシアンブリュット NV) 750ml 8,250円 ともに④ [ITEM] シャンパングラス 4,730円 ④/キッチンクロス 1,980円 ④

Roast Beef Sandwich

クロワッサンとシャンパンの
香りを合わせた上級ペアリング



Point

マスタードをきかせた
キャロットラペやハード系の
チーズを合わせてもGOOD

混ぜ込み御飯の素で作る、
おつまみ風手まりおにぎり

味のしっかりした混ぜ込み御飯の素を使って小ぶりな一口サイズに仕上げれば、おにぎりがキュートなおつまみに変身! 水茄子がいい箸休めになります。すだちをおにぎりにひと押しして、爽やかな風味をプラスするのもおすすめ。柑橘フレーバーのフルーティーなビールを合わせれば、初夏らしい晩酌タイムが楽しめます。

RECIPE

- ①炊きたてのごはんに混ぜ込み御飯の素を混ぜ合わせ、10分ほどおく。
- ②手まりサイズの小さなおにぎりを作り、好みの大きさに切った水茄子を添える。

[FOOD] 混ぜ込み御飯の素 生姜 486円、かしわ飯 648円 ともに④ / なにわの水茄子 594円 ④ / だいたいエール(常陸野ネストビール) 420円 ④ [ITEM] プレート 15,400円、タンブラー 2,640円 ともに④/箸置き 880円 ④/キッチンクロス 1,980円 ④

Point

混ぜ込み御飯の素と
ごはんを混ぜたあと、
10分ほどおいて味を
なじませるのがポイント

Mini Oregano

柑橘系の香りのホップを使った
フルーティーなビールで晩酌



Ostromami Cheese

キレのある爽やかな日本酒と
おつまみチーズがベストマッチ



切るだけ、のせるだけ!
ひと手間でおつまみが完成

上質なチーズやチーズ加工品はそのままでも美味しいけれど、ひと手間加えるだけで食の楽しみがぐっと広がります。純胡椒などのスパイスや同じ発酵食品である漬物を添えて、ひとひねりをきかせたおつまみを作りましょう。お酒は、爽やかでキレのある日本酒がベストマッチ! しっかり冷やして、大人のおうち晩酌を楽しんで。

RECIPE

- (左) カマンベール×純胡椒: カマンベールは食べやすい大きさにカットし、純胡椒を適量つける。
- (右) プリド モー×守口漬: どちらも同じ大きさにカットし、交互に重ねる。
- (下) チーズ味噌粕漬×クラッカー: チーズにクラッカーを添える。

[FOOD] カマンベール 1,404円、プリド モー 1,312円、純胡椒 756円、クラッカー 702円 すべて④/守口漬 1,080円、チーズ味噌粕漬 1,080円 ともに④/日本酒(加賀萬 純米大吟醸 兼) 2,412円 ④ [ITEM] 八角盆 20,900円 ④/左上の青い皿(十場天伸) 7,150円、下の皿(十場天伸) 7,480円、キッチンクロス 1,980円 すべて④/反蓋 各2,200円 ④

Point

つくったチーズのおつまみは、
ポテトサラダに混ぜ込んだり
おにぎりの具にしても美味しい



期間限定ショップ
 ▶ 6.22 Tue. - 7.20 Tue.
Cheesecake HOLIC
 チーズケーキ ホリック
 ガレリアB1
 TEL.090-1700-4566(期間中のみ)
世界中の厳選素材で作る
“本当に”美味しいチーズケーキ
 予約がとれない尻尾の人気レストランのシェフ、長谷川穂が監修するチーズケーキ専門店が登場。チーズはもちろん、柑橘、卵など、世界中から集めた食材で試作を繰り返した、“本当に”美味しいチーズケーキの味わいを、ぜひお楽しみください。



LOEFF
 ロエフ
 ガレリア2F / TEL.03-5786-0877
着こなしの幅が広がるシャツで夏の装いをアップデート
 エスニックなデザインが目を引くシャツは、丸みを帯びたランタンスリーブや、折り返すことでスタイリングをアレンジできる襟元がポイント。コットン特有のしっとりとした素材感となめらかな肌触りを併せもった、この夏のワードローブに加えたい一枚です。
 コットン エスニック シャツ 各25,300円



Felisi COLLECTION
 フェリージ コレクション
 ガレリア2F / TEL.03-5413-5699
サステナブルに作られたキップレザーのショルダーバッグ
 環境に配慮した「サステナブルライン」から、巾着型のバッグがお目見え。クロム・メタルフリーでなめしたキップレザーバッグは、あえて裏地を使用しないことで、オールレザーながら軽さを実現。カジュアルからエレガントスタイルまで合わせやすい逸品です。
 レザーショルダーバッグ 71,500円



HELEN KAMINSKI
 ヘレンカミンスキー
 ガレリア2F / TEL.03-3470-3341
シーズンを問わず活躍する上品なデザインと機能性
 持続可能な方法で収穫したマダガスカル産のラフィアで美しく編み上げたハット「BESA 9」は、軽量でエフォートレスなスタイルが特徴。コンパクトに丸めて持ち運びでき、UPF50+で紫外線対策もできる機能性も兼ね備えた、年間を通して活躍するハットです。
 ROLLABLE RAFFIA BRAID HAT “BESA 9” 36,300円



中川政七商店街
 ナカガワマサシチショウテンガイ
 ガレリアB1 / TEL.03-6804-1310
雨をしっかりとガードする機能性抜群のレインポンチョ
 “軽量・コンパクト”がコンセプトの(TO&FRO)のレインポンチョは、男女兼用のゆったりとしたシルエット。本格的なアウトドアウェアにも負けない撥水性、防水性、透湿性を兼ね備え、雨をしっかりとガードします。専用ポーチ付きで持ち運びやすいから、外出先で急に降られても安心。
 (TO&FRO) RAIN PONCHO 17,050円



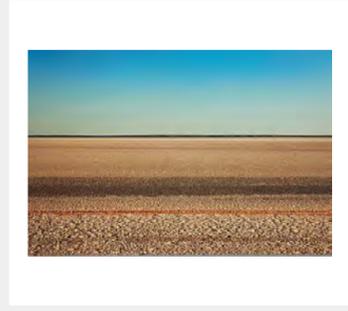
KONCENT
 コンセント
 ガレリア3F / TEL.03-6432-9157
大きく光り暗闇から守る折りたたみ傘
 ドイツの傘ブランド(Knirps)の折りたたみ傘は、高い撥水力を保ちながら、夜に広げると天蓋全体が明るく光るリフレクター仕様。暗い夜道でも、歩行者の存在をドライバーへ知らせてくれます。片手で開くオートオープン機能なので、荷物の多い日も安心。
 (Knirps) T.220 Guardian Reflex 9,900円



菱屋カレンブロッソ
 ヒシヤカレンブロッソ
 ガレリア3F / TEL.03-5413-0638
老舗の技が生み出した新しい草履のカタチ
 長年培われた職人技が生み出す鼻緒に、軽量でクッション性に優れたEVAソールを組み合わせた新しい草履。これからの季節にぴったりの軽やかな履き心地が魅力です。耐水性も備え、雨上がりのお散歩や夏のお出かけにおすすめ。
 カフェモろりサマー&スクエア 左20,790円 右15,400円



itoya topdrawer
 イトヤ トップドロワー
 ガレリア3F / TEL.03-3423-1108
ありそうでなかった“ちょうどいい”ビジネストート
 ささまざまなビジネスシーンにマッチするシンプルなデザインに、使い心地と耐久性を兼ね備えたA4サイズのトートバッグ。通勤時のサブバッグとしても、デスクから会議室への移動時やちょっとした外出にも、今までありそうで見つからなかった“ちょうどいい”バッグです。
 ドキュメントトート 全6色 各11,000円



STYLE MEETS PEOPLE
 スタイル ミーツ ピープル
 ガレリア3F / TEL.03-5413-3705
越谷喜隆写真展「LANDSCAPE - VOYAGE」
 ▶ 6.12 Sat. - 7.4 Sun.
 東京で広告写真家として活動したのち、現在は岡山に居を構え、風景写真家として活動する越谷喜隆。国内外を旅して引き寄せられた名もないような土地の風景を撮影しています。写真家の記憶や情景をたどり、一緒に旅するように惹き込まれる写真展です。



グラン マリコール
 ガレリア2F
 TEL.03-6440-0056
自然の恵みで肌を整える新感覚のフェイシャルコース
 ▶ 開催中 - 7.15 Thu.
 期間中、初めてのお客さまに限り、美しく輝く肌へと導く「フィット オキシジェン(55分)」24,200円を14,520円でご体験いただけます。この機会に、植物やグリーンクレイの力と熟練のハンドテクニックで肌をリセットしませんか。
 フィット オキシジェン(55分) 24,200円→14,520円

デザインコンペ作品募集開始

TOKYO MIDTOWN AWARD 2021

▶ 募集期間：6.18 Fri. - 7.19 Mon.



「JAPAN VALUE (新しい日本の価値・感性・才能)」を創造・結集し、世界に発信し続ける街をコンセプトに開催している「TOKYO MIDTOWN AWARD 2021」。デザインコンペは6/18(金)から募集を開始します。14回目を迎える今年のテーマは、「THE NEXT WELLBEING」。皆さまからのご応募をお待ちしています。



テーマ THE NEXT WELLBEING
 募集期間 6/18(金)~7/19(月)必着
 審査員 石上純也 伊藤直樹 えぐちりか 川村元気 中村勇吾
 賞 グランプリ(1点) 100万円、優秀賞(3点) 各30万円、ファイナリスト(6点) 各5万円
 ※グランプリ受賞者を国際家具見本市「ミラノサローネ」開催中にイタリア・ミラノへご招待(グループの場合は2名まで。新型コロナウイルスの影響で招待の内容が変更になる場合があります)。※賞金総額：220万円 ※受賞者ひとり(または1グループ)につき、副賞としてトロフィーを贈呈 ※受賞・入選作品の公衆後に、実現に向けたサポートをおこないます。
 詳細は公式サイトをご覧ください。▶ <http://www.tokyo-midtown.com/jp/award/>

サントリー美術館

ガレリア3F / TEL.03-3479-8600

▶ 開催中 - 6.27 Sun.
サントリー美術館 開館60周年記念展
ミネアポリス美術館
日本絵画の名品

約2,500点の浮世絵をはじめ、アメリカ国内でも有数の日本美術を所蔵する(ミネアポリス美術館)より、中世から近代にいたる日本絵画の変遷を辿る大規模な里帰り展を開催。狩野派や浮世絵などの江戸絵画を中心とした、人気絵師たちの競演をぜひご覧ください。
 ※会期中、展示替えをおこないます。
 時間 10:00-18:00(入場は開館30分前まで)
 ※金・土は20:00まで開館
 休館日 火曜日 ※6/22(火)は18:00まで開館
 入場料 一般1,500円、大学・高校生1,000円、中学生以下無料
<http://suntory.jp/SMA/>



東京ミッドタウン・デザインハブ

ミッドタウン・タワー5F / TEL.03-6743-3776

▶ 後期：6.12 Sat. - 7.5 Mon.
東日本大震災とグッドデザイン賞
復興と新しい生活のためのデザイン展

グッドデザイン賞は2011年より東日本大震災からの復興に取り組むデザインを支援してきました。本展ではこれまでの東北6県と茨城県からの受賞全521件や、新しい暮らしを提案するデザインを展示。震災以降、デザインが人や地域にどう寄り添ってきたかを振り返ります。
 時間 11:00-19:00
 入場料 無料
 お問い合わせ info@designhub.jp
<https://designhub.jp/>



Billboard Live TOKYO

ガーデンテラス4F / TEL.03-3405-1133

▶ 7.9 Fri.
元ちとせ Billboard Live “夏の宴 2021”

元ちとせの2年ぶりの単独ライブを、彼女にとって初となる夏のビルボードライブで開催。2001年にミニアルバム『Hajime Chitose』&『コトノハ』でインディーズ・デビューし、今年で20周年目を迎える彼女。夏の宴というタイトルからも期待される、新旧の名曲を体験できるステージをお楽しみください。



時間 7/9(金)
 1st ステージ: 開場 16:00 / 開演 17:00
 2nd ステージ: 開場 19:00 / 開演 20:00
 入場料 サーベシアエリア: 8,200円
 カジュアルエリア: 7,700円 ※1ドリンク付き
<http://www.billboard-live.com/>

21_21 DESIGN SIGHT

ミッドタウン・ガーデン / TEL.03-3475-2121

▶ 7.2 Fri. - 11.28 Sun.
ルール?展

日常の中にあるさまざまなルールは、時代の変化に伴い大きな転換を迫られています。私たちがこれからの社会でも生きていくためのルールを、デザインはどのようにかたちづることができるのか、多角的な視点から探ります。ルールを不自由なものではなく、社会とその未来をより豊かにするものとして、ポジティブに向き合う力を養う展覧会です。
 時間 平日 11:00-17:00、土日祝 11:00-18:00
 (入場は開館30分前まで)
 休館日 火曜日 ※11/23(火・祝)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
<http://www.2121designsight.jp/>



FUJIFILM SQUARE

ミッドタウン・ウェスト1F / TEL.03-6271-3350

▶ 6.11 Fri. - 30 Wed.
フジフィルム スクエア
企画写真展
立木義浩写真展「遍照」
 ~世界遺産 東寺~

※新天守御像 東寺 ©Yoshihiro Tatsuki
 長きにわたり日本の写真界の第一線で活躍する写真家 立木義浩。彼が(富士フィルム)のレーザーフォーマットデジタルカメラ「FUJIFILM GFX100、GFX100S」を使って、世界遺産の真言宗総本山「東寺(教王護国寺)」の仏像群を撮影した、モノクロ作品展を開催。デジタルの特性を生かした独自のライティングとアングルで、誰も見たことのない仏像の姿を明らかにします。
 時間 10:00-19:00(入場は開館10分前まで) ※最終日6/30(水)は16:00まで
 入場料 無料
<https://fujifilmsquare.jp/>



| CALENDAR | 6.11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 7.1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
|--------------------|--|--|----|----|----|----|----|----|----|----|--|---------------------------|----|----|--|----|----|----|----|----|-----|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|
| | 金 | 土 | 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 | 月 | 火 | 水 | 木 |
| サントリー美術館 | サントリー美術館 開館60周年記念展「ミネアポリス美術館 日本絵画の名品」▶ 開催中 - 6/27(日) | | | | | | | | | | サントリー美術館 開館60周年記念展「ざわつ日本美術」▶ 7/14(水) - 8/29(日) → | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21_21 DESIGN SIGHT | ギャラリー1&2 | — トランスレーションズ展 - 「わかりあえなさ」をわかりあおう ▶ 開催中 - 6/13(日) | | | | | | | | | | ルール?展 ▶ 7/2(金) - 11/28(日) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ギャラリー3 | — THE STONE展 “石の仏、神の駅。” ▶ 開催中 - 6/13(日) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 東京ミッドタウン・デザインハブ | 東日本大震災とグッドデザイン賞 復興と新しい生活のためのデザイン展【後期】▶ 6/12(土) - 7/5(月) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FUJIFILM SQUARE | 富士フィルム スクエア 企画写真展 立木義浩写真展「遍照」~世界遺産 東寺~ ▶ 6/11(金) - 30(水) | | | | | | | | | | | | | | 富士フィルム スクエア 企画写真展 「魅力発見! 日本の世界文化遺産」~写真が語る日本の歴史~ ▶ 7/1(木) - 20(火) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 富士フィルム 企画写真展「てのひらで集める、しあわせ展」~ハーフサイズプリントで、毎日をもっと楽しく~ ▶ 開催中 - 7/1(木) | | | | | | | | | | | | | | 【写真家たちの新しい物語】夏井 瞬写真展「WAVES」▶ 7/2(金) - 15(木) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 写真歴史博物館 | 写真家がカメラを持って旅に出た 北井一夫「村へ、そして村へ」▶ 開催中 - 7/19(月) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

渡邊季穂さん

〈uka〉代表 トップネイリスト

東京ミッドタウンは〈uka〉に成長のきっかけをくれた場所

profile

メイクアップスクールや文化服装学院などを経て、父である向原一義がオープンさせたユニセックスサロンにネイル部門を新設。2009年に事業を引き継ぎトータルビューティーサロン〈uka〉を設立。広告やショー、サロンワークに加え、商品開発や後進の育成にも注力。



〈ukafe〉のテラスにて。「植村先生がいつも座っていたカフェ店内の黒いソファ席は改装後も残っています。私から先生へのリスペクトと感謝を込めて」

Hot topics



今年4月にリニューアルオープンした〈uka〉。カフェとサロンがこれまで以上に融合し、よりシームレスな空間に。サロンはヘア、ネイル、ヘッドスパ、アロマッシュ、エステのメニューを揃え、トータルビューティーを提案。ストアには〈uka〉の全製品がフルラインナップする。

リニューアルと同時に新しく「ハイフ フェイシャル」がスタート。超音波の振動で肌を温め、巡りを促進。顔のリフト効果やハリ、ツヤのアップが期待できる話題のメニューだ。



ハイフ フェイシャル 60分
24,200円

uka ▶ TEL.03-5413-7236、ukafe ▶ TEL.03-6438-9920 (ともにガレリア2F)

東京ミッドタウン随一の広さをもつトータルビューティーサロンにしてオープンから14年目を迎える〈uka〉。この春、店舗とカフェ(〈ukafe〉)がともにリニューアルを果たした。今回は代表の渡邊季穂さんに、東京ミッドタウンの印象や思い出を伺った。

「家よりも過ごしている場所です(笑)。食事や買い物もよくするので、私にとって滞在時間をもっとも長い場所。最大の魅力は、絶えず進化している。今がベストな街であること。移り変わる時代のなかで、常に一歩先を行っているところ。いつもわくわくしています。(〈uka〉)について言えば、本当に東京ミッドタウンのお客さまには育てられてきました。上質を知る方が多く、メニューやサービスについて成長するきっかけをたくさんいただきました」

なかでも記憶に残る東京ミッドタウンでのSCENE場面は偉大なメイクアップアーティスト、故・植村秀さんとのカフェでのひとときだという。「植村先生は〈uka〉がここに开店するきっかけをつくってくれた恩人。先生から教わった5つの大切にすべきことが、「美容にいいもの、健康にいいもの、旬のもの、地のもの、そして、サブライズ」。商品、メニュー、お店づくりすべてにおいて、この考え方を軸にしています」

今春〈uka〉と〈ukafe〉はより一体感を増した空間へとリニューアル。サロンには個室が増え、ストア機能も拡充。テラス併設のカフェでは「カラダの中からキレイ」を提案。有機野菜をたっぷり使用したメニューを揃え、よりトータルに美を磨くことができる場所へと生まれ変わった。

「〈uka〉が掲げる「忙しくてめんどくさがりでよくばりな大人たちへ」というコンセプトをさらに強化した提案ができるのがリニューアル後の強み。例えばネイルをしながらフェイシャルエステなど、短い時間で最大の効果を生み出す工夫をしています。同じ数時間を過ごすにしても、充実度が断然違ってきます。私が美しいと感じるのは、内面がポジティブな人。そして、笑顔。内面と外面は表裏一体です。その両方をより美しく磨くため、お客さまに足りない部分をプロとして補って、お店を出る時には最高の笑顔になっていたいただける、そんな場所を目指しています」

写真上/大の猫好きとしても知られる渡邊さん。NYのブランド、〈CORAL & TUSK〉の猫の刺繍付きポーチには、自身が愛用する〈uka〉のネイル製品や試作品などを入れて。写真下/領収書などの仕分けに愛用中という〈Pake〉のジッパーバッグは、「好きが高じて、昨年末に〈uka〉の製品を入れたコラボセットをつくりました」



My favorite 私のSCENEに欠かせないもの



「食事のなかでも、特にランチは東京ミッドタウンでとることが多いですね。施術後にお客さまと行ったり、近くに寄った友人と行ったり。お気に入り(写真)。ランチ会だと〈UNION SQUARE TOKYO〉、一人なら〈茅乃舎〉もよく利用します」

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～6月13日(日)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、

お買物に使えるご優待
2,000円分をプレゼント!

さらに、ヘ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!

※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 11:00～20:00)

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」・「榎町公園」下車徒歩約1分

※価格はすべて税込み価格です。※掲載情報・価格は変更になる場合がございます。予めご了承ください。※画像・イラストはすべてイメージです。

※営業時間や営業状況は予告なく変更する場合がございます。最新情報は東京ミッドタウンオフィシャルサイトよりご確認ください。