

NEWS LETTER

2019年1月23日

報道関係者各位

三井不動産株式会社



「東京ミッドタウン日比谷」が贈る、甘くロマンチックなバレンタイン

～バラエティ豊かなチョコやスイーツ、期間限定の幻想的なイルミネーションも～



東京ミッドタウン日比谷では、2月14日（木）のバレンタインデーにあわせ、バラエティ豊かなチョコレートや華やかなスイーツを取り揃えます。また、日比谷エリア全体を彩るイルミネーションも、バレンタインシーズンはロマンチックな配色のスペシャル演出に変化し、バレンタインの甘い気持ちを後押しします。

2019年のバレンタインは、ぜひ東京ミッドタウン日比谷で大切な人とのロマンチックなひと時をお過ごしください。

センスの良さが伝わる！  
バラエティ豊かなチョコレート



住吉酒販

TODAY'S SPECIAL

REVIVE KITCHEN THREE

甘いひと時を楽しむなら  
このお店！



林家新兵衛

Pâtisserie & Café DEL'IMMO

Billboard cafe & dining

p.3

p.2

バレンタイン期間限定の  
スペシャル演出で  
魔法のような時間を体験！



p.4

センスの良さが伝わる！バラエティ豊かなチョコレート

■大切な人に贈る、和風テイストなチョコや大人な味わいのチョコ



①  
お茶の渋味が引き立つ  
チョコは  
渋めの彼へ

②  
手土産にも  
喜ばれる逸品

③  
健康志向の彼へは  
グルテンフリーの  
ケーキを♪

⑤  
職人気質の彼には  
こだわりの  
このチョコを

④  
お酒好きの彼へは  
ユニークな焼酎の  
ボンボンを

①林家新兵衛(2F)

厳選した宇治抹茶とほうじ茶を贅沢に使用した  
トリュフチョコ。さわやかなお茶の渋味とチョコが  
引き立て合う洗練された味わい。

抹茶トリュフチョコレート(4粒入り) 1,620円  
ほうじ茶トリュフチョコレート(4粒入り) 1,620円

②Bicerin TOKYO MIDTOWN HIBIYA(2F)

エスプレッソクッキーとチョコクッキーでホワイトチョコを  
サンドした焼き菓子。甘さ控えめ。  
5種類のチョコレートの詰め合わせは、手土産にぴったり。

ピチュリン・バーチ・ディ・ダーマ 1,620円  
ミックス 5 1,890円

③REVIVE KITCHEN THREE(2F)

チョコをベースにあんことジンジャーコンフィを  
入れたグルテンフリーの米粉パウンドケーキ。  
和風テイストでしつとりとした食感。

あんこジンジャーチョコレートパウンドケーキ  
540円

④住吉酒販(B1F)

福岡の人気ショコラトリ「チョコレートショップ」  
とのコラボ商品。麦焼酎「百年の孤独」を使用  
した3種の味で、お酒好きな彼にぴったり。

百年の孤独 チョコレートボンボン 3,139円

⑤三陽山長(2F)

日本の伝統職人の匠の技による物作りをする三陽三長では、清澄白河  
の人気チョコレート店「アーティチョークチョコレート」の限定チョコを  
提供。アプリコットやラベンダーなど5つのフレーバーを楽しんで。

「Artichoke chocolate × S.ESSENTIALS」  
限定ボンボン・ショコラ 1,620円  
※2月上旬～販売開始

■友チョコにもぴったり！ユニークなチョコや手軽なチョコ

⑥TODAY'S SPECIAL(3F)

フランスの老舗チョコレートメーカー  
のバケット型チョコレート。ミニチュア  
のようなユニークなデザインは、  
友チョコにもぴったり。

MICHEL CLUIZEL  
バケット・オン・ショコラ(6本入り)  
1,836円

⑦DEAN & DELUCA CAFE(1F)

ストロベリー、ピスタチオ、ブロン  
ド、ソフトミルクキャラメル、人気の  
プレッツェル 4種類が入ったアソ  
ート缶。コーヒーや紅茶のお供に。

チョコレートカバードプレッツェル  
アソート赤缶 1,620円



⑥  
ひと味違う  
個性派チョコは  
友チョコにも！

⑦  
手軽に  
贈るならこれ！

※価格はすべて税込です

大切な人との甘いひと時を過ごすならこのお店！  
シェアして楽しむのもおすすめ！

■甘酸っぱいベリーとチョコレートのハーモニーを楽しむ♪



①  
口いっぱい  
広がる  
ベリーの酸味！



②  
4種の味と食感で  
チョコレートを堪能

①REVIVE KITCHEN THREE(2F)

イチゴやラズベリーなどの酸味とチョコが絶妙に混ざり合い、濃厚なのに甘すぎない大人のケーキ。多層になった断面がフォトジェニックなグルテンフリーケーキ。

3層のベリーとチョコレートの  
ショートケーキ 540円

②Billboard café & dining(3F)

ナッツの食感がアクセントのガトーショコラにしっとり甘いチョコレートムースなど、一皿で何度も美味しい限定スイーツ。ベリーの酸味がマッチ。

カルテットショコラ 2,041円  
※15:00～提供  
※2/1～2/14まで

■チョコ尽くしスイーツ&大人な味わいのスイーツ



③  
生クリームたっぷりの  
濃厚ムース



⑤  
チョコ好きには  
たまらない一皿



④  
見た目もおいしい  
和洋折衷な一品



⑥  
一口ごとに  
違う味わいを  
楽しめる

③Buvette(1F)

チョコレートをふんだんに使用したムースは、生チョコのように濃厚。コーヒーやお酒とともに、なめらかなくちどけをじっくり味わって。

チョコレートムース 972円

④林家新兵衛(2F)

ほうじ茶 & チョコのコクと香りが味わえる和洋折衷な一品。ゼリー、アイス、クリームと、食感の変化を均等に楽しめる横長の器は、見た目もおしゃれ。

ほうじ茶ショコラパフェ 1,566円  
※2/14まで

⑤Pâtisserie & Café DEL'IMMO(B1F)

スフレパンケーキ、クリーム、ソースなどすべてにショコラを使用した店一番の人気メニュー。濃厚だけど甘すぎない上品な味わいで、チョコ好きにはたまらない一品。

ブラックダンディー+ショコラアイス 1,285円

⑥DRAWING HOUSE OF HIBIYA(6F)

ピスタチオクリームなどチョコと相性の良いスイーツを10層に重ねた大人のパフェ。ところどころに感じるほろ苦さや酸味がアクセントに。食べ進めるごとに違う味が楽しめます。フランス産クーベルチュールのショコラパフェ 1,512円

※価格はすべて税込です

幻想的なイルミネーションで  
マジックタイムを体験



期間によって色を変化させながら、日比谷エリア全体を彩るイルミネーション「**HIBIYA Magic Time Illumination**」の最後の期間、**2月9日（土）～2月14日（木）**は、様々な色で幻想的な空間を表現するスペシャル演出「**Magic Time Color**」で彩ります。

Magic Timeとは、日没前、日の出後のわずか数十分の間にのみ体験できる薄明の時間帯のことで、写真や映画で使われる撮影用語に由来しています。「Magic Time Color」では、この魔法のような時間の色味をイルミネーションで表現。金色、オレンジ、紫、紺の色で織りなす幻想的なイルミネーションがつくる空間に一步踏み込むと、まるで映画のワンシーンに入り込んだかのような感覚に。

やわらかな光でロマンチックな空間を演出するイルミネーション「Magic Time Color」は、バレンタインの甘い気持ちを後押しします。今年のバレンタインは、魔法にかかったようなひと時を、ぜひ東京ミッドタウン日比谷でお過ごしください。

**【HIBIYA Magic Time Illumination】**

**3rd Magic : Celebration Gold**

期間:12月26日(水)～2019年1月31日(木)

年末年始を祝う金色の光。バレンタインに向けて、徐々にピンクに色づいていきます。



※画像はイメージです

**4th Magic : Blooming Valentine**

期間:2019年2月1日(金)～2019年2月8日(金)

満開に咲き誇った、濃淡の桜色の光が、大切な人との時間を包み込みます。



※画像はイメージです