



STAY HOME の夏だからこそ “とびきりおいしい！”感動を職場で、おうちで楽しめる

## 東京ミッドタウン日比谷の贅沢なテイクアウトメニュー

～素材の目利き・料理の技が光る逸品が勢ぞろい～



東京ミッドタウン日比谷 (千代田区有楽町 事業者:三井不動産株式会社)は、訪れるお客様に贅沢な時間と空間の中で特別な体験をしていただく“THE PREMIUM TIME, HIBIYA”をコンセプトに、約60のショップ&レストランが集結。今回は、実力派レストラン7店を厳選し、素材の良さや料理の技が光るテイクアウトメニューをご紹介します。

緊急事態宣言は解除されましたが、「外食はまだ心配だけど、たまにはおいしい料理が食べたい！」と思ったり、STAY HOMEの時間が長くなったことで家での料理もマンネリになり「たまにはレストランやプロの味を楽しみたい！」と思われている方も増えているのではないのでしょうか。

6月1日から、普段はテイクアウトを行っていない人気と実力を兼ね備えたカフェ&レストランが、「とびきりおいしい！」テイクアウトメニューの提供をスタート。様々な店舗の中から、東京ミッドタウン日比谷ならではの厳選メニューをご紹介します。いつものテイクアウトより少し背伸びして、素晴らしい食材とその料理の技に「食べて癒される」感覚を是非ご体験ください。

※すべてのメニューは変更となる可能性があります。実施期間・詳細は各店舗にお問合せください。

### STAY HOME 疲れを食べて癒せる「とびきりおいしい！」テイクアウトメニュー

龍吟  
RyuGin

東京ミッドタウン日比谷限定！



「テイクアウト5時間以内限定！」  
新鮮な鰹が味わえるしゃぶしゃぶ



京都の夏を彩る絶品鱧すし  
& オリジナルのタレが効いたローストビーフ弁当

DRAWING  
HOUSE OF HIBIYA

東京ミッドタウン日比谷限定！



食べて日本の旅気分を味わう  
「贅沢幕の内」

NADABAN  
by HAL YAMASHITA

東京ミッドタウン日比谷限定！



スパイシーな口当たり繊細なお出汁が香る  
「やみつきカレーうどん」

Buvelle  
cordon rouge

東京ミッドタウン日比谷限定！



目玉焼きとベーコンを挟んだ  
ワッフル生地のサンドウィッチ  
メープルシロップをかけて

【お問合せ先】東京ミッドタウン日比谷 コールセンター：03-5157-1251(11:00～19:00)  
【東京ミッドタウン日比谷 オフィシャルサイト】[www.hibiya.tokyo-midtown.com/jp/](http://www.hibiya.tokyo-midtown.com/jp/)

## 夏の旬「鱧」を食す「鍋」にするか「すし」にするか贅沢な悩みのテイクアウト



日本料理

日本料理 龍吟 ニホンリョウリ リュウギン (7F)

料理人、山本征治氏が 2003 年六本木に開店した「龍吟」が丸ごと日比谷に移転。「日本の豊かさ、そして本物の魅力」に触れて五感が研ぎ澄まされるような感覚を贅沢に味わう官能的な日本料理を披露しております。

今回は、日本料理 龍吟の味わいを、ご家庭で楽しむ「龍吟鍋セット」をご用意しました。化学調味料、保存料不使用の龍吟本店での謹製です。

東京ミッドタウン日比谷限定！

### 「テイクアウト 5 時間以内にお召し上がり可能な方限定」鱧の鍋



夏のしゃぶしゃぶ (2 人前) ¥50,000(税込)

龍吟オリジナルの「鱧のしゃぶしゃぶ」です。骨切りを施した「鱧の身」は脆く繊細で、衝撃にも耐えられません。骨切りした鱧の身の、死後硬直が始まる前の、プリプリに活っている切り身の状態が、この料理の命です。クオリティを保つ為、5 時間以内にお召し上がり頂ける方限定の鍋です。7F の龍吟店舗、受付にてお渡します。

※なお、タクシーでの御配送は可能です。

※商品は前々日までの予約制



懐石料理

南禅寺 瓢亭 ナンゼンジ ヒョウテイ (3F)

創業 450 年余りを誇る京都南禅寺の老舗料亭の東京初店舗。京都本店とは異なる初めての割烹スタイルで、京料理・日本料理の神髄をお伝えします。京都のみならず各地から様々な食材を用いた京料理が楽しめ、茶室やテーブル席も備えた新しい空間が上質な時間を彩ります。

### 京都の夏を彩る絶品鱧すし



鱧すし (1 本・12 切) ¥12,960(税込)

梅雨が明けた 7 月から 8 月にかけて脂がのり、旬を迎える鱧。鱧とタレ、お米が絶妙なバランスで馴染み奥深い味わいを醸し出す、鱧すしの逸品です。祇園祭りは鱧まつりと呼ばれるように、鱧は京料理の代表的な食材で、様々な料理に仕立てられます。鱧すしを食べて暑い夏を乗り切りましょう。

※1/2 本・6 切もご用意しております。¥7,020 (税込)

※商品は前々日までの予約制

※お持ち歩き時間は 30 分以内でお願いいたします。

### 「老舗料亭のひと手間」を感じるローストビーフのお弁当

ローストビーフ弁当 ¥3,780(税込)

土佐赤牛の赤身肉の旨味を存分に引き出したお弁当です。香味野菜でローストし、山椒や花椒、生姜をきかせたタレを絡ませ、新玉ねぎのご飯の上のせました。玉ねぎの甘さと豆乳バターのコクが、ローストビーフをさらに引き立てます。

※商品は前日までの予約制

※お持ち歩き時間は 30 分以内でお願いいたします。





レストラン&ティールーム

**DRAWING HOUSE OF HIBIYA** ドローイング ハウス・オブ・ヒビヤ (6F)

日本全国、本当に美味しい食材の再発見にチャレンジし、ニッポンの“テロワール”を体感する 150 席のレストラン。春夏秋冬、日本にしかない四季を通し、季節ごとに 2 つの土地に焦点をあて、新鮮、安全な旬、はしりのお料理を堪能いただけます。

東京ミッドタウン日比谷限定！

食べて日本の旅気分を味わう、ドローイング版「贅沢な幕の内」



ドローイング BOX ¥2,200(税込)

鶏肉と野菜のグリル、焼き魚、玉子焼き、煮物、漬物といったおかず、たけのこご飯を敷き詰めたまさにドローイング版「日本全国おいしい食材で旅する贅沢幕の内」。ランチはもちろん、ディナーでも十分満足できるお弁当です。旅したい気分を持って余して少々ストレスをためがちな方にも召し上がっていただきたい逸品です。

※商品受け取り 1 時間前までにご予約ください

彩り豊かなこだわりの国産素材を贅沢にちりばめた「パレットサラダ」

30 品目のパレットサラダ BOX (パン付き) ¥1,600(税込)

その日の新鮮なお野菜とお肉、魚介など国内選りすぐりの生産者と毎日コミュニケーションをとりながら仕入れた、国産素材で贅沢に彩る色鮮やかなパレットサラダです。しっかり食べ応えのあるボリュームのサラダを、2 種類のドレッシングをお好みでミックスして風味の変化を楽しめます。※商品受け取り 1 時間前までにご予約ください



そば処 和食

そばがみ ソバガミ (3F)

そばがみ

「日本料理 神谷」の本格的なそば処。日本酒・ワインも豊富、美味しい肴に、福島・山形産のそば粉でお店で毎日つくる手打ちそばが人気です。お席はカウンター・テーブル・個室もあり、ご会食にもおすすめです。

東京ミッドタウン日比谷限定！

8 つの厳選国産素材で引き出す深みのある「旨味とコク」、お出汁が主役のうどんすき



そばがみ特製うどんすき (2 人前) ¥ 5,500(税込)

こちらの「うどんすき」は「日本料理神谷」のおせちの時期だけ限定で販売され毎年リピーターが出る人気商品。今回は「東京ミッドタウン日比谷」限定でお気軽に楽しんでいただけるようにしました。

丁寧にとった北海道の厳選した昆布やかつおぶしで旨味をひきだし、数種類の味噌、ごまをペーストにしたものなど 8 種類の素材をブレンドした特製お出汁です。季節の魚介類と鶏肉は軽く湯通ししております、温めたお出汁に具材を入れてお召し上がり下さい。メに「もちもち」うどんを入れて、魚介類がしみ込んだ出汁とご堪能下さいませ。 ※商品は前日までの予約制

日本の豊かな海の幸・山の幸を人目も気にせず口いっぱいにはおぼる「幸せテイクアウト」

ばら寿司 (2 人前) ¥3,300 (税込)

店舗ではお出ししていないテイクアウト特別メニューです。酢飯には、どんこ椎茸・かんぴょう・ごぼうを丁寧に炊いて混ぜ合わせました。うなぎの蒲焼きは愛知県三河産、お米は福岡県「みやま米」を使用。届いたその日が消費期限となります。お好みで温めても美味しくお召し上がりいただけます。

※商品は前日までの予約制



## 「ああ、食べたい」と思い立ったら即テイクアウト 使い勝手の良い一品



### ガストロテック Buvette ブヴェット (1F)

東京ミッドタウン日比谷限定!

女性オーナーシェフのジョディ・ウィリアムズにより、NYに2011年にオープンした、1日を通して食べたり飲んだりできる格式ばらない日常使いの“ガストロテック”。「カジュアルなワインバーと古き時代のヨーロッパのカフェの融合」をコンセプトに、アンティークを随所に施したインテリアの中、フランスの伝統的な料理を小さなお皿に凝縮させ、たくさんの料理を友達や家族とシェアして楽しめる空間で、その世界観を表現します。

### 目玉焼きとベーコンを挟んだワッフル生地のサンドウィッチ、メープルシロップをかけて



ワッフルサンド ¥1,836(税込)

ふわふわなワッフルにスモークの効いたベーコン、目玉焼きをサンド。グリエールチーズの塩気とたっぷり掛けて頂くメープルシロップの甘さとのコントラストが癖になる一品です。

当日1時間前のご予約でお作りします。



### 関西うどん & 炉端焼き

東京ミッドタウン日比谷限定!

### NADABAN by HAL YAMASHITA ナダバン バイ ハル ヤマシタ (2F)

日本の伝統的な炉端スタイルをHAL YAMASHITA・山下春幸シェフが新和食として現代版にリブランディング。本場の関西うどん、厳選した日本酒など、カジュアルな雰囲気の新和食居酒屋。

### 麺もテイクアウトOK!スパイシーな口当たりに繊細なお出汁がふわっと香る「やみつきカレーうどん」

黒毛和牛・神戸スパイスビーフカレーうどん ¥1,000 (税込)

黒毛和牛と数十種類の野菜やスパイスをブレンドした特製カレーを関西風うどんのお出汁と合わせ、風味と香りを活かす製法で独自に仕上げました。

※商品受け取り1時間前までにご予約ください



### カフェ

### Q CAFE by RoyalGardenCafe キューカフェ バイ ロイヤルガーデンカフェ (6F)

どなたでも楽しめる、心地良い環境・おいしいメニューの提供と共に、新しいアイデアやビジネスを生み出すサポート機能である時間貸しの「Work Space」を提供いたします。

### 片手でつまめて断面も鮮やか! 打ち合わせを兼ねたオンラインランチでも重宝するフォカッチャサンド



フォカッチャサンド ¥993(税込)

BLT with 目玉焼きの断面が色鮮やかで、ボリューム感たっぷりのフォカッチャサンド。片手でつまめるのでオンラインで打ち合わせやメモを取りながら食べられます。ポテトもついて食後の満足感をしっかり得られるセットです。

※商品受け取り1時間前までにご予約ください

# テイクアウト・デリバリー 可能店舗一覧

フロア	店舗名	ジャンル	電話番号	テイクアウト		
				実施時間	予約方法/受付時間	
B1	boulangerie Bonheur	ベーカリー	03-6257-1006	営業時間内	電話/1時間前まで (商品により異なる)	
B1	鈴波	魚介みりん粕漬	03-3501-5055	営業時間内	電話/前日まで (10個以上は3日前)	
B1	住吉酒販	酒・食品・角打ち	03-6205-4172	ドリンクのみ:11時~20時	電話・メール/終日	
B1	鈴懸	和菓子	03-6811-2206	営業時間内	電話/終日	
B1	RINGO	洋菓子	03-6273-3315	営業時間内	電話/1ヵ月前から5日前まで	
B1	JEAN FRANÇOIS	ベーカリー&カフェ	03-5157-0270	営業時間内	電話/在庫による	
B1	日比谷焙煎珈琲	カフェ	03-3519-6650	営業時間内	電話/在庫による	
B1	BOSTON OYSTER&CRAB	オイスターバー	03-3519-7870	11時~14時30分	店舗に問い合わせ	
B1	VIETNAMESE CYCLO	ベトナム料理	03-5521-1025	営業時間内	予約不可	
B1	Susan's MEAT BALL	ミートボール	03-3519-7311	営業時間内	電話/1時間前まで	
B1	BROOKLYN CITY GRILL	ブルックリンスタイルBBQ	03-3500-3470	11時~14時30分	menu(アプリ)/前日まで	
B1	Mr.FARMER	お野菜カフェ	03-3519-3066	営業時間内	予約不可	
B1	Pâtisserie & Café DEL'IMMO	カフェ・洋菓子	03-6206-1196	営業時間内	予約不可	
B1	スターバックス コーヒー	スペシャルティ コーヒーストア	03-5157-0370	営業時間内	予約不可	
1F	THE SPINDLE (ザ・スピンドル)	カフェ	03-6273-3225	営業時間内	電話/1時間前まで	
1F	Buvette	ガストロテック	03-6273-3193	11時~20時	詳細はHPにて確認	 Uber Eats, menu, dinii
1F	DEAN & DELUCA CAFÉ	カフェ	03-3519-3735	営業時間内	店舗に問い合わせ	
2F	REVIVE KITCHEN THREE	レストラン	03-6831-4620	営業時間内	電話/1時間前まで	 電話
2F	林屋新兵衛	和カフェ	03-6550-8727	営業時間内	電話・来店/1時間前まで	
2F	NADABAN by HAL YAMASHITA	関西うどん&炉端焼き	03-6273-3386	L.Oの1時間前まで 11時~20時	電話/1時間前まで	
2F	PHUKET ORIENTAL	タイ・フュージョン	03-6812-7114	11時~15時	電話/40分前まで	 電話, Uber Eats, menu, Click Dishes
2F	morceau	カジュアルフレンチ	03-6550-8761	11時~14時	商品によって異なる	
2F	GOOD CHEESE GOOD PIZZA	チーズ工房 &ピッツァ・ダイニング	03-6831-1900	営業時間内	電話/30分前まで	 menu
2F	DIYA	インド料理	03-6550-8765	営業時間内	電話・メール/1時間前まで	 電話、メール Uber Eats
2F	天ぷら 天寅	天ぷらバル	03-6268-8177	商品によって異なる	電話・メール・アプリ/30分前まで	 menu
2F	串揚げ 新宿立吉	串揚げ	03-6811-2363	お弁当のみ 11時~14時	電話/1時間前まで	
2F	Bicerin TOKYO MIDTOWN HIBIYA	洋菓子・カフェ	03-6205-4308	営業時間内	電話/1時間前まで	
3F	一角	居酒屋・定食	03-6205-8996	営業時間内	電話/1時間前まで	
3F	有隣堂/AND COFFEE ROASTERS /FreshService	書籍雑誌・コーヒー・雑貨	03-6205-4862	営業時間内	予約不可	
3F	そばがみ	蕎麦・日本料理	03-6812-7123	10時~15時 17時~20時	電話/前日まで	 宅配便※配送料別途
3F	三分亭	割烹酒亭	03-6811-2381	11時~14時	電話/前日まで	
3F	Billboard café & dining	ミュージックカフェ &ダイニング	03-6273-3355	11時~14時 17時~20時	電話/いつでも可	 周辺 1km 以内配達
3F	RESTAURANT TOYO	フレンチ	03-6273-3340	11時~14時 18時~20時	電話/前日まで	
3F	中国料理 礼華 四君子草	中国料理	03-6273-3327	営業時間内	電話/1時間前まで	 電話、メール、menu
3F	南禅寺 瓢亭	懐石料理	03-6811-2303	お受取時間 11時~14時 17時~18時	電話/前日まで ※繰り上げのみ前々日	 電話 (要相談)
6F	DRAWING HOUSE OF HIBIYA	レストラン&ティールーム	03-3519-3700	11時~20時	HP/1時間前まで	 Uber Eats, 出前館、menu, 周辺 3km 以内配達
6F	Q CAFÉ by RoyalGardenCafe	カフェ	03-6205-7206	営業時間内	電話/1時間前まで	
7F	龍吟	日本料理	03-6630-0007	15時~20時	電話/前々日の22時まで (店舗休日を除く)	 電話

## ■ TAKEOUT メニューについて

- ※すべてのメニューや実施時間、予約方法、定休日は変更となる可能性がございます。
- ※実施期間・詳細は各店舗にお問い合わせください。
- ※掲載メニューとテイクアウト対象メニューは異なる場合がございます。



このマークがついている  
お店はデリバリーOK!

- ※表示価格から別途配送料がかかる場合がございます。
- ※店舗により配達エリアが異なります。
- ※詳細につきましては、各店舗までお問い合わせください。