

# GOLDEN KAMUY

ゴールデンカムイ

× ll TOKYO MIDTOWN HIBIYA

映画公開記念コラボ開催!

# 北海道

## MENU

SELECTION

1/19 FRI - 2/29 THU

北海道を舞台に壮大な歴史ストーリーを展開する映画『ゴールデンカムイ』にちなんで“北海道”に関連するメニューをご用意しました。



# GOLDEN KAMUY

ゴールデンカムイ

2024.1.19 FRI. ROADSHOW

©野田サトル/集英社 © 2024 映画「ゴールデンカムイ」製作委員会

映画情報

1/19(金)から、TOHOシネマズ日比谷で上映!

インドの融合



DIYA特製チキンスープカレー  
バスマティライス  
(インド最高級米)付き  
1,800円



DIYA / 2F / インド料理  
TEL.03-6550-8765

北海道産のじゃがいも、玉ねぎを使用したスープカレー。インド最高級米のバスマティライスやサラダも付いて、お腹も満たせます。  
※各日限定20食

感じる北海道の味。

ホクホクのポテトで



boulangerie Bonheur  
B1 / ペーカリー  
TEL.03-6257-1006

北海道産ポテトとベーコンのピザ 357円

北海道産のホクホクポテトとベーコンをトッピングしたピザ。豊かな大地の味をぎゅっと閉じ込めて焼き上げました。  
※テイクアウトのみ

レアチーズクリームパン

イートイン:286円 テイクアウト:280円

北海道産のクリームチーズを使用。弾力のある生地に、コクとミルクを感じるなめらかなレアチーズクリームがたっぷり入ったクリームパン。

※東京ミッドタウン日比谷店限定

JEAN FRANÇOIS PÂTISSIER

JEAN FRANÇOIS / B1  
ペーカリー&カフェ /  
TEL.03-5157-0270



北海道産  
クリームチーズを使用。

濃厚な味わいの  
オホーツク産牡蠣



生牡蠣「サロマ湖」  
850円

冷たいオホーツク海の海水と川からの真水が絶妙に混ざりあい、牡蠣にとってこの上ない環境がプリッと身入り、濃厚な味わいを醸し出します。  
※仕入れ状況により品切れとなる場合がございます



BOSTON OYSTER & CRAB  
B1 / オイスターバー  
TEL.03-3519-7870

風味豊かな逸品の  
北海道産帆立とバター



三谷亭

三分亭 / 3F / 割烹酒亭  
TEL.03-6811-2381

殻付き帆立 エシレバター醤油焼き 1,210円

北海道オホーツク産の帆立を殻付きのまま炭火焼きに。フランス産発酵エシレバターで仕上げた、風味豊かな逸品。  
※仕入れ状況により品切れとなる場合がございます

北海道産じゃがいもを  
塩辛バターで。



天ぶら 天責 / 2F  
天ぶらバル  
TEL.03-6268-8177

キタアカリ天ぶら  
〜塩辛バター〜

830円

北海道産じゃがいも「キタアカリ」を使用した天ぶら。じゃがバターのように、熱々のじゃがいもの上に塩辛とバターでどうぞ。

北海道産じゃがいもを  
ヴィーガンバターで。



北海道農家尾藤さんの  
ヴィーガンじゃがバター

550円

北海道の契約農家、尾藤さんのじゃがいもを使用。じゃがいもの上にハーブ香る自家製ヴィーガンバターをのせて、ほくほくに仕上げました。

Mr. FARMER

Mr.FARMER / B1  
お野菜カフェ  
TEL.03-3519-3066

※内容は都合により変更となる場合がございますので、詳細は各店舗にお問い合わせください。  
※価格はすべて税込です。別途サービス料が発生する店舗がございます。



ll TOKYO MIDTOWN  
HIBIYA

三井不動産  
MITSUI FUDOSAN