7年ぶりのアベンジャーズ最新作「アベンジャーズ／ドゥームズデイ」を
イメージした高さ8mのツリーが登場！



「アベンジャーズ／ドゥームズデイ」presents

HIBIYA Magic Time SQUARE 2026

2026 11/12(THU) ››› 12/25(FRI)

場所：東京ミッドタウン日比谷 日比谷ステップ広場

主催：東京ミッドタウン日比谷
協力：一般社団法人日比谷エリアマネジメント
協賛：「アベンジャーズ／ドゥームズデイ」

HIBIYA Magic Time Illumination

光、降りそそぐ
日比谷の街

Light Up　16:00～23:00

主催

日比谷エリアマネジメント Hibiya Area Management
TOKYO MIDTOWN HIBIYA
Chanter HIBIYA

協力

IMPERIAL HOTEL
公益財団法人 東京都公園協会 Tokyo Metropolitan Park Association

画像はイメージです

ハートに腰かけ、光の樹を見上げる。日比谷の夜が、心に灯る

ETERNAL HEART TREE & HIBIYA HEARTFUL BENCH

場所：東京ミッドタウン日比谷 日比谷ステップ広場　大階段上

2026 11/12(THU) ››› 2027 2/28(SUN)

主催：東京ミッドタウン日比谷
協力：一般社団法人日比谷エリアマネジメント





「時間」をテーマに、都会の夜に訪れる、煌めく光に包まれるひとときを演出



HIBIYA AREA ILLUMINATION

2026 11/12(THU)
〜
2027 2/28(SUN)

場所：日比谷仲通り

主催：一般社団法人日比谷エリアマネジメント、
東京ミッドタウン日比谷

街が舞台になり、夜空が幕を開ける

PARK VIEW WINTER GARDEN

2026 11/12(THU)
〜
2027 2/28(SUN)

場所：東京ミッドタウン日比谷6F
パークビューガーデン

主催：東京ミッドタウン日比谷





HIBIYA CHRISTMAS MARKET 2026 Supported by Creema

昨年、好評だったクリスマスマルシェが「HIBIYA CHRISTMAS MARKET」と名称を新たにして今年も開催。日本最大級のハンドメイドマーケットプレイス「Creema」に登録するクリエイター約60組が参加します。会期の前半・後半で出店クリエイターが入れ替わり、クリスマス雑貨、アクセサリー、ギフト向けお菓子などクリエイターならではのオリジナリティあふれるクリスマスアイテムが揃います。

〈開催場所〉B1日比谷アーケード
〈期　　間〉前期：12月19日(土)～12月21日(月)12:00～19:00
後期：12月23日(水)～12月25日(金)12:00～19:00





クリスマスリース プレゼント Present

11.12 THU - 12.25 FRI

先着700名様



全5種 | 直径 約25cm

期間中、東京ミッドタウン日比谷の対象店舗で
20,000円(税込・合算不可)以上お買い上げのレシートを、
1Fインフォメーションでご提示いただくと、

先着700名様に
クリスマスリース(1個)をプレゼント！

※種類はお選びいただけません。※なくなり次第終了となります。※お一人様1点までに限らせていただきます。※画像はイメージです。現物とは異なる場合がございます。
※オークションサイト等での転売はご遠慮ください。

東京ミッドタウン日比谷の
Christmas cake

Beurre Vérité ／B1



フロマージュブランのムースに、アプリコットのコンポートジュレ、紅茶のクレムー、ヘーゼルナッツのダックワーズを合わせた、爽やかさと甘酸っぱさ、紅茶の豊かな香りが広がるクリスマスケーキ。

ノエル・ブラン　5,500円(税込)　数量限定

＜販売期間＞　12月19日(土)～25日(金)
・ご予約は、店頭またはお電話にて承ります。

Pâtisserie & Café DEL'IMMO／B1



ビターチョコレートムースにアッサムティーとバニラのブリュレ、ブラックベリーのコンフィを重ね、艶やかカカオのグラサージュで仕上げた、チョコレート好きのためのクリスマスケーキ。

カカオサンス CACAO SENS　5,860円(税込)　数量限定

＜ご予約受付期間＞　～12月18日(金)
＜お渡し期間＞　12月23日(水)～27日(日)
※日程は目安です。詳細は店舗までお問合せください。
・ご予約は、店頭またはお電話にて承ります。
・12月18日(金)までに店舗にてお支払いをお願いします。

TOKYO MIDTOWN HIBIYA INFORMATION



ショップ・レストランの営業時間

ショップ　11:00~20:00
レストラン　11:00~23:00
営業時間を変更させていただく場合がございます。詳細はオフィシャルサイトをご確認ください。

アクセス(電車)

・東京メトロ千代田線・日比谷線・都営地下鉄三田線「日比谷」駅直結
・東京メトロ有楽町線「有楽町」駅　徒歩4分
・東京メトロ丸ノ内線・日比谷線・銀座線「銀座」駅　徒歩5分
・JR山手線・京浜東北線「有楽町」駅　徒歩5分

※価格はすべて税込価格です。別途サービス料が発生する店舗があります。
※画像はすべてイメージです。実際の内容とは異なる場合がございます。
※掲載情報・価格は、変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。詳しくは、各店舗までお問い合わせください。

東京ミッドタウン日比谷
コールセンター　03-5157-1251
受付時間 11:00~20:00

TOKYO MIDTOWN HIBIYA
東京都千代田区有楽町1-1-2

@tokyomidtownhibiya

November 2026

TOKYO MIDTOWN HIBIYA

STAGE

Vol. 44

日比谷で出会える　一歩先のステージ

二つの名皿が誘う冬の美食コース



熱々の名物パエリアを囲む、華やかな美食パーティ

スペインにいるような活気ある空間で楽しめる大人気のパーティコース。迫力満点のパエリア、誰もが唸る"うにプリン"も入ったコースは全10品・皿盛りのシェアスタイル。

S マリスコス <上>
魚の骨を丁寧に焼き、3~4時間かけて取った自家製出汁に、海老・ムール貝・あさりの旨みを凝縮。グリルレモンの爽やかな酸味が魚介の味を引き立てます。

P うにプリン <下>
本物のウニ殻に、たっぷりのウニを使った濃厚でなめらかなプリン。イチジクと白ワインの甘み、シェリー香るコンソメジュレが華やかに重なる贅沢な一品。

COURSE MENU
季節のピンチョス
P うにプリン
季節のガスパチョ
グリーンハーブサラダ
アペタイザーブレッド
季節のアヒージョ
季節の貝類のシェリー蒸し
和牛とキューバミント
S 選べるパエイヤ<パエリア>(マリスコス)
本日のデザート

Dinner Bコース
8,000円(別途サービス料8%)
※4名様～　※前日までのご予約

LUBINA ／ 2F

二つの名皿が誘う 冬の美食コース

11.12 thu - 12.25 fri

素材や調理法にこだわったシグネチャーメニューと、シェフの思いが詰まったおすすめの一皿。二つの魅力を一度に楽しめる、季節限定のコースを各店で展開中です。

S SIGNATURE

P PICK UP

詳細はこちら

日本食材が彩るこだわりのイタリア料理

シチリアの屋台でインスピレーションを受け樋口統括料理長が再構築した「茹タコ2018/シチリア」は、2018年のオープン時から提供しています。シグネチャーメニューからシチリアを感じながら、心躍るディナータイムを。

Corso del SALONE TOKYO

17,600円（別途サービス料10%）
※1名様～　※当日16時までのご予約





P トルテッリ イン ブロード

韓国マンドゥ×ラヴィオリを日本の食材で。日伊の出汁文化も合わせ、京都弥栄の七谷地鶏のコンソメスープをソースに。腕を振るう金シェフのルーツを詰めました。

S 茹タコ 2018/ シチリア

真蛸を72℃で4分間火入れするため、レアな食感でも歯切れのいい噛み心地です。優しい旨みのエスプーマのソースとオレンジオイルとともに。

COURSE MENU

- Stuzzichino
- S 茹タコ2018/シチリア
- Antipasto Freddo
- P トルテッリ イン ブロード
- Pesce
- Primo
- Second
- Pre Dolce
- Dolce
- お茶菓子

※内容は月替わりで変更となります

SALONE TOKYO／3F

パリと東京、二つの食文化が響き合う美食の世界

今回ご紹介する二皿はいずれも前菜として、すべてのディナーコースでお楽しみいただけます。選び抜いた食材と向き合い、一皿ごとに最良の仕立てでご提供。素材の持ち味を丁寧に引き出した、繊細で奥深いフレンチをご堪能ください。

Aコース

16,500円（サービス料込）
※1名様～ ※前日までのご予約





P 真鱈の白子のチーズ焼き ホワイトバルサミコ洋風ポン酢ソース

白子の濃厚でクリーミーな味わいに、ホワイトバルサミコをアクセントに。ポン酢の爽やかな酸味と重ね、まろやかで奥行きのある味わいに仕立てました。

S セリと熊肉の湯葉巻き コンソメ仕立て

熊肉のコラーゲンを用いたセリ鍋をイメージ。湯葉で包み、澄んだコンソメと合わせることで、ジビエの奥深いコクとセリの爽やかな風味を上品に。

COURSE MENU

〈アミューズ〉
新生姜 石川芋 黒豆 柿 蓮根
〈前菜〉
旬鮮魚 カルパッチョ仕立て
〈前菜〉
S セリと熊肉の湯葉巻き コンソメ仕立て
〈前菜〉
P 真鱈の白子のチーズ焼き ホワイトバルサミコ 洋風ポン酢ソース
〈魚料理〉
河豚と帆立のパイ包み 河豚の皮サラダ 柚子風味
〈肉料理〉
鴨のロースト アンディーブサラダ
〈デザート〉
モンブラン
〈食後のお茶〉

※入荷状況により変更になる場合がございます

RESTAURANT TOYO／3F

魚介ビストロならではの魅力が詰まった一皿

オーバル皿でダイナミックに登場するブイヤベースは、食べ進めた後にはリゾット風に仕上げてメごはんに。人気のアイオリソースは、手が止まらないおいしさ。4名以上でテーブルを囲むパーティコースでどうぞ。

大皿パーティコース

6,500円
※4名様～ ※当日オーダー可能





P アイオリ

自慢のアイオリソースは、メレンゲと生クリームを使ったふわふわのガーリックマヨネーズです。海老やイカなどの魚介から季節野菜まで、たっぷりディップして。

S 真鯛のブイヤベース

看板メニューのブイヤベースは、国産真鯛の出汁にムール貝やヤリイカなど魚介をふんだんに。素材の旨みが溶け込んだ、シンプルながら奥深い味わいです。

COURSE MENU

- シャルキュトリー盛り合わせ
- P アイオリ2種盛り
- ズワイガニとアボカドのワカモレ
- まぐろのうなじ
- タルトフランベ
- アッシェパルマンティエ
- S 真鯛のブイヤベース ＋メのリゾット

※入荷状況により変更になる場合がございます

Värmen／2F

ワインペアリングで生まれる至極の味わい

日本の自然と造り手の想いを映し出す、テロワール・マリアージュ。日本の風土がもたらした豊かな恵みと、洗練された日本ワインの出逢い。食材とワインが互いを引き立て合う、この日限りのハーモニーを五感でお楽しみください。

TERROIR JAPONAIS COURSE
ワインのペアリング付き

8,500円（別途サービス料10%）
※1名様～ ※当日15時までのご予約





P トリュフと銘柄牛のラグーリゾット

銘柄牛の旨みをじっくり引き出したラグーに、芳醇なトリュフの香りを重ねた贅沢なリゾット。濃厚なコクと豊かな風味が、余韻まで広がる一品です。

S 本日の日本テロワール食材を使用した生パスタ

全国各地を旅してきたシェフが、日本のおいしい食材を厳選し、生パスタと組み合わせた逸品。その時々にしか出会えない、一皿をお楽しみください。

COURSE MENU

〈1er〉
本日のアミューズ
〈2e〉
白いか/ハーブ/発酵
〈3e〉
S 本日の日本テロワール食材を使用した生パスタ
〈4e〉
P トリュフと銘柄牛のラグーリゾット

DRAWING HOUSE OF HIBIYA／6F

茶懐石の精神を受け継ぐ京料理を日比谷スタイルで

創業四百余年の歴史を紡ぐ京都の老舗料亭がお届けするのは、四季折々の素材の持ち味とお出汁の旨みを大切に、心を込めて仕立てた本格懐石。選び抜かれた器から趣深い店内の設えに至るまで、特別なひとときを彩ります。

夜の懐石

30,250円（サービス料込）～
※1名様～





P 明石鯛へぎ造り

脂のノリが良い明石鯛を早朝に活〆し、新鮮なまま空輸。へぎ造りならではの美しい盛り付けと、ももちとした食感、独特の旨みを存分にご堪能ください。

S 海老芋餅粉揚げ 蟹あんかけ

コクのあるねっちり食感の海老芋を柔らかく煮含め、餅粉をつけて揚げました。蟹あんがおいしさを一層引き立て、懐石の一品としてコースを彩ります。

COURSE MENU

- 先付
- 〈お造り〉
- P 明石鯛へぎ造り
- 八寸
- 焼物
- 〈炊合せ〉
- S 海老芋餅粉揚げ 蟹あんかけ

など

南禅寺　瓢亭／3F

店内の生簀から、旬の活蟹を存分に堪能

蟹の生簀（いけす）を構えるお店から、毛蟹の甲羅焼と２種の蟹を味わう蟹鍋が付いたコースをご紹介。その時期一番の活蟹だからこそ味わえる、濃厚で甘みのある蟹味噌と上品な蟹身を存分にお楽しみください。

活毛蟹と蟹しゃぶコース

27,720円（サービス料込）
※1名様～ ※当日オーダー可能





P 毛蟹甲羅焼

ほぐした毛蟹の身と濃厚な蟹味噌を合わせ、目の前で香ばしく焼き上げます。蟹身の甘みと味噌のコクを堪能した後は甲羅酒で余韻を楽しめます。

S 蟹鍋（ずわい蟹・たらば蟹）

ずわい蟹のすり身と鰹出汁を合わせた特製「雪見出汁」。上品な旨みのずわい蟹と、ぷりっと弾む濃厚なたらば蟹。二つの蟹を贅沢に味わう、心温まる蟹鍋です。

COURSE MENU

〈充～meets～〉
琥珀蟹コンソメ　トマト寄せ
〈前菜〉
向 寒
〈お椀〉
蕪摺り流し
〈お造り〉
毛蟹洗い　天鮮
〈茹で蟹〉
ほぐし毛蟹
〈温物〉
P 毛蟹甲羅焼
〈鍋物〉
S 蟹鍋（ずわい蟹・たらば蟹）
〈食事〉
蟹雑炊
〈水菓子〉
メープルアイス
ゆら早生

※内容は月替わりで変更となります
※入荷状況により変更となる場合がございます

日比谷蟹みつ／3F

上海蟹、フカヒレ、鮑の三大美味の饗宴

王道のフカヒレと鮑の醤油煮込みと季節限定の上海蟹の姿蒸しを堪能できる至福のコース。メスの魅力は、甲羅に詰まった濃厚な卵（内子）、オスの特徴は、メス蟹よりも蟹肉たっぷりでさらに白子も味わえます。

上海蟹コース

（メス）21,780円（サービス料込）（オス）22,990円（サービス料込）
※1名様～ ※当日予約可能





P フカヒレと鮑の醤油煮込み

上質なフカヒレと鮑を、芳醇な上湯と醤油で艶やかに煮込んだ一皿。フカヒレのなめらかな舌触りと鮑の柔らかな食感が調和し、濃密な旨みと贅沢な味わいです。

S 上海蟹の姿蒸し 甲羅詰め

旬を迎えた上海蟹を、旨みを逃がさぬように丁寧に丸ごと蒸し上げました。濃厚な蟹味噌と繊細な身の甘みを、心ゆくまで味わえるこの時期だけの逸品。

COURSE MENU

- 一口の口福
- 前菜10種盛り合わせ
- 酔っぱらい上海蟹
- 上海蟹ソースの真鯛茶碗蒸し
- P フカヒレと鮑の醤油煮込み
- S 上海蟹の姿蒸し 甲羅詰め
- 和牛イチボのブラックペッパー炒め
- 上海蟹のスープ炒飯
- チャイニーズプティフール

中国料理 礼華 四君子草／3F

厳選地酒と味わう、丁寧で工夫を凝らした割烹料理

大人のための割烹居酒屋から、お酒とともに楽しめる人気のコースをご紹介。目でも舌でも季節の訪れを感じられる華やかな前菜の盛り合わせに、職人の包丁が冴える、旬の天然鮮魚のお造り。季節の美味をぜひご堪能ください。

季節のおすすめ　7,500円コース

7,500円（別途サービス料10%）
※2名様～ ※前日までのご予約





P 天然鮮魚のお造り盛り合わせ

濃厚な脂と深い旨みの“本マグロ”、皮目を炙り香ばしさと甘みを引き出した“スズキ 焼き霜造り”。どちらも瑞々しさと歯ごたえは天然ならではです。

S 季節の前菜の盛り合わせ

季節の味覚を銘々に凝縮させた、お店自慢の一皿。秋鮭白子の焼き浸し、牡蠣の塩辛、揚げ新銀杏、など旬の食材を職人の繊細な仕事で丁寧に仕立てました。

COURSE MENU

- S 季節の前菜の盛り合わせ
- P 天然鮮魚のお造り盛り合わせ
- 焼物
- 炊合せ
- 揚げ物
- 食事
- 水菓子

※入荷状況により変更になる場合がございます

三分亭／3F

※価格は税込価格です。※画像はすべてイメージです。掲載内容は変更となる場合がございます。

MY CHRISTMAS
MY SHOWTIME

11/12THU – 12/25FRI

一年頑張った自分へ、とっておきのご褒美を。
クリスマスの主役は、わたし。
装いを輝かせる、心を満たす、甘い余韻をくれるもの。
自分にも、大切な人にも贈りたい、とっておきのアイテム。
日比谷で出会うギフトとともに、心躍るショータイムを。

わたしが輝く、ご褒美時間。

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

ふわりと華やぐファーは
冬のアクセント。



MENISA（マフラー） 各33,000円
TATRAS CONCEPT STORE／2F

サテンの光沢が
冬コーデのポイントに。



UNIKKOサテンバッグ 各17,600円
Marimekko／3F

イタリア牛革の小物で、
毎日に上質を。



BT ネームカードケース 各6,930円
Smith／2F

艶めく輝きに、
とっておきの想いを。



①Horseshoe Trace Pierce/132,000円
②Horseshoe Trace Ring S/46,200円
③Horseshoe Trace TOP M/63,800円
DAVAN／2F

花や植物から抽出した
自然な香りは冬のご褒美時間。



①ホワイトフィグ&カシミヤ ボディローション 8,800円
②ホワイトモス オーデコロン 100ml 13,200円
③サクラトーキョー ボディオイル 11,000円
ACCA KAPPA／1F

新サイズで登場、
スモールトート。



メリディアン スモールトート ヘーゼルナッツ色 56,100円
※数量限定 ※12/1（火）から62,700円（税込）に価格が変更となります。
STATE OF ESCAPE／1F

冬の首元に、
ダウンのぬくもりを。



ヌプシネックゲイター 10,450円
THE NORTH FACE PLAY／2F

使うほど深まる
ラムレザーバッグ。



GABRIELA COLL GARMENTS
Leather Gathered Crossed Bag 134,200円
CABINET OF CURIOSITIES／3F

着せ替えアートで、
暮らしに彩りを。



MY ROOM（50×40cm） 32,000円 ※フレームセット
YELLOWKORNER／3F

焼き立ての幸せを、
クリスマスに届けて。



「クリスマス限定」焼き立てフィナンシェ5個入り 2,700円
Beurre Vérité／B1

針葉樹が香る、
冬のブーケの
贈り物。



フレッシュコニファーブーケ 11,000円
※花瓶は非売品です。※生花のため、入荷状況によりデザインが変更になります。※ご予算に合わせて制作いたします。
BIANCA BARNET BY OASEEDS／B1

※ 01 UNIKKOマフラー／49,500円［Marimekko／3F］ 02 ANELLI TURN LOCK MINI バッグ RED／57,200円［PELLICO／1F］ 03 Simone スモールバッグ／84,700円［A.P.C.／2F］ 04 APEMA ロングブーツ 8.0cm CREAM／137,500円［PELLICO／1F］ 05【日本限定】UNIKKO財布／27,500円［Marimekko／3F］ 06 SEMICECO（右）カレッジリング 59,400円 （左）シグネットリング 37,400円［Tempo Hibiya／3F］ 07 Hinoki & Volcano Meets Ginger Floral／3,300円［KOSelig JAPAN／1F］ 08 MOSCOT/BAITSIM/48/BLACK／49,500円［EYEVAN LUXE／1F］ 09 Horseshoe Trace TOP M／63,800円［DAVAN／2F］ 10 J1007N、J1011N／各22,000円［REAL DESIGN SITE／2F］ 11 ローズタルト／Lサイズ11,000円 Mサイズ5,500円［BIANCA BARNET BY OASEEDS／B1］ 12 NICLA パンプス 6.0cm CHECK／59,400円［PELLICO／1F］

<<< 商品の詳細情報はこちらからご覧ください

※画像はすべてイメージです。※各商品はなくなり次第終了となります。
※価格はすべて税込価格です。※販売期間は変更になる場合がございます。

美容の最前線を、見て、聞いて、味わって。

創刊25周年記念 美的 BITEKI が贈るBeauty の祭典

創刊25周年を迎えた美容誌『美的』(小学館)と東京ミッドタウン日比谷が初コラボ!
“美のお祭り”をテーマに、館内を巡りながら多彩な美容コンテンツを楽しめるビューティの祭典「美的祭 in 東京ミッドタウン日比谷」を開催します。

美的25TH 美的祭 BITEKIMATSURI TOKYO MIDTOWN HIBIYA

Ceremony

初のオープンスペースで開催!

「美的ベストビューティウーマン&ベストビューティマン」を発表!!

その年、最も輝いている人を称える「美的ベストビューティ」の贈賞式に、豪華俳優&アーティストが登場! 特別なひとときをお見逃しなく。

@ 1F/ アトリウム
贈賞式
» 11/19(木) 19:00〜

@ 1F/ アトリウム
『美的』美容賢者が選ぶ 2026年下半期ベストコスメ
» 11/20(金)〜11/23(月・祝)

Book

美のヒントが詰まった一冊に出会える

編集部セレクトの美にまつわる本と『美的』が書棚をジャック!

@ 3F/HIBIYA CENTRAL MARKET
» 11/6(金)〜12/7(月)

『美的』や関連書籍を総額1,800円(税込)以上ご購入の方には、創刊25周年アンバサダー・吉田朱里さん監修の美的オリジナルメイクブラシと美的ステッカーをプレゼント!

※数量限定。なくなり次第配布終了。

Show

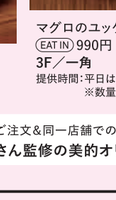
プロのテクニックを間近で体感!

人気ヘア&メイクが魅せるライブメイクショー

詳細はこちらから

『美的』でもおなじみの人気ヘア&メイクアップアーティストが集結し、旬のメイクテクを間近で体感できるライブメイクショーを開催。ライブならではの臨場感をお楽しみに!

@ 1F/ アトリウム


ヘア&メイクアップアーティスト yumiさん
「大人メイク悩み解決塾」
» 11/20(金) 18:30〜


ヘア&メイクアップアーティスト いむたんさん
「最新! 大人の韓国メイク」
» 11/21(土) 14:00〜


ヘア&メイクアップアーティスト 夢月さん
「ホリデー気分を盛り上げる♡メイク×ジュエリー powered by STAR JEWELRY」
» 11/22(日) 14:00〜

Collabo Menu

おいしく食べて、キレイをチャージ!

美的祭コラボメニューも登場

館内5店舗で、美的編集部イチオシのフード&ドリンクを展開。
キレイをサポートするメニューを、この機会にぜひ味わって!

» 11/6(金)〜12/11(金)

旨み豊かなクイーンビーフをレモン麹でさっぱりと


クイーンビーフのローストビーフ
EAT IN 2,500円
1F／LEXUS MEETS...

発酵の力と秋野菜でヘルシー&満足感も◎


腸活ビビンバ
EAT IN 2,640円
2F／REVIVE KITCHEN THREE
提供時間:11:00〜14:00、17:00〜21:00
提供期間:12/7(月)まで

たっぷりの季節野菜と蒸し鶏でバランス満点


パワープロテインプレート/チキン
EAT IN TAKE OUT 2,190円
B1／Mr.FARMER

栄養価の高いマグロを特製ユッケソースで


マグロのユッケ
EAT IN 990円
3F／一角
提供時間:平日は15:00〜22:00のみ
※数量限定

おいしく、スッキリ話題の発酵ドリンク


コンブチャ
EAT IN 713円 TAKE OUT 700円
3F／CREEK

美的祭コラボメニューを一品以上ご注文&同一店舗でのお会計総額が1,800円(税込)以上の方には、創刊25周年アンバサダー・吉田朱里さん監修の美的オリジナルメイクブラシと美的ステッカーをプレゼント!

※数量限定。なくなり次第配布終了。

Hibiya Best Cosme

美的編集部が選んだ日比谷の名品コスメが勢揃い!

東京ミッドタウン日比谷のショップで出合えるアイテムの中から、美的編集部が“日比谷ベストコスメ”を選出。
今、注目のアイテムをチェックして!

» 11/6(金)〜12/25(金)

美的ピックアップロード
@ B1/ 地下通路

「日比谷ベストコスメ」ピックアップアイテムの展示 » 11/17(火)〜12/25(金)
最新コスメ&ビューティ雑貨のテスター展示・サンプリング
美的オリジナルグッズの販売 » 11/20(金)〜11/23(月・祝)

ギフトにも♥パーツケア部門


◆ プロテクション
ヘアブラシ no.946
7,700円
1F／ACCA KAPPA

大人の艶コスメ部門


◆〈シセイドウ〉
SHISEIDO
カラー+グロウ
エンハンサー 01
6,270円
1F／イセタン ミラー
メイク & コスメティクス


◆〈スック〉
SUQQU ザ ファンデーション e
14,300円
1F／イセタン ミラー
メイク & コスメティクス


◆〈ポーラ〉
ポーラ B.A
アイゾーンクリーム 7
19,800円
1F／イセタン ミラー
メイク & コスメティクス

肌の土台から美ケア部門


◆〈カネボウ〉
リプレニッシング
チャームズ
15,400円
1F／イセタン ミラー
メイク & コスメティクス


◆ CORPUS NATURALS
ハンドクリーム
(AMALGAM 5)
3,960円
3F／CABINET OF CURIOSITIES


◆ A.P.C. リップクリーム
2,860円
2F／A.P.C.


◆ THREE バランシング
オーバーナイト オイルセラム SQ
11,000円
2F／THREE


◆ コアミー エラブシーク
シャンプー／ヘアマスク MS α
左／シャンプー(250mℓ)4,400円
右／ヘアマスク(235g)5,060円
1F／Jet Set


◆ 9KOSキャンドル
Hinoki & Volcano Aso,
Kumamoto(100g) 3,520円
1F／KOSelig JAPAN

肌・心・体リラックス部門


◆ para spa ボディクリーム
13,420円
1F／アンジェリカミッシェル