

報道関係者各位



「東京ミッドタウン日比谷」で味わう、食欲の秋 オススメのグルメ情報をご紹介します

～秋の味覚をふんだんに使用した限定メニューが登場～



東京ミッドタウン日比谷がはじめて迎える秋は、旬の食材を贅沢に使用した、思わずカメラに収めたい、フォトジェニックな季節限定メニューを各店舗が豊富にラインナップ！ぜひ、食欲の 秋をお楽しみください。

2018 年秋 東京ミッドタウン日比谷おすすめポイント

旬の食材やフルーツがパフェで登場！



意外な組み合わせの
パフェも！

和・洋・中 シェフの腕が引き立つ 日比谷ならではの旬メニュー！



彩り豊かなサラダも！

香り引き立つきのこメニュー！



トリュフものせて♪



芋や栗を使った限定パン！



季節の食材をふんだんに
使ったパン！

カクテルやヴィーガンメニューも！



フォトジェニックな
料理が盛りだくさん♪

※商品情報は変更する可能性がありますので、必ずお問い合わせください。

旬の食材やフルーツがパフェで登場！

旬の食材やフルーツを贅沢に使ったパフェをラインナップ。大粒のシャインマスカットを使用したパフェや、抹茶とカシスという意外な組み合わせのパフェ、季節のフルーツとライスミルクを使用したヴィーガンソフトクリームのパフェなど、秋を感じられるメニューです。



■ Pâtisserie & Café DEL'IMMO (地下 1 階)

大粒のシャインマスカットとナガノパープルを贅沢に使用し、柚子と洋梨のダブルアйсの上にトッピング。濃厚で贅沢な甘みが更に際立つ一品です。さらに、きらびやかなクリスタルマスカットゼリーや、デリーモ特性の割れチョコが宝石のような美しさを演出し、目で見ても楽しむことができる華やかなパフェとなっています。ビターチョコレートソースとカットライムをお好みのタイミングでかけて味の変化をお楽しみください！

商品名：メランジュフリュイ HIBIYA 〜シャインマスカット〜
価 格：2,300 円(税抜)

■ 林屋新兵衛 (2 階)

抹茶マロンクリームと栗の甘露煮や洋梨など秋の味覚をふんだんに使用。また、抹茶やマロンと相性の良いカシスシャーベットを入れることにより、後味さっぱりに仕上げました。

商品名：抹茶とカシスのモンブランパフェ
価 格：1,566 円(税込)
※数量限定 ※提供時間は 11:00～20:00
※9 月 20 日(木)より提供予定



■ THREE/REVIVE KITCHEN THREE (2 階)

パフェには、ライスミルクを使ったヴィーガンソフトクリームを使用しています。乳製品や豆乳も使用していないので、アレルギーがある方でも安心してお召し上がりいただけるソフトクリームです。やさしい甘みで後味もさっぱりしており、季節のフルーツとよく合います。(写真は巨峰と梨)

商品名：季節のフルーツとライスミルクのソフトクリームパフェ
価 格：1,620 円(税込)
※時期によりフルーツが異なります。

和・洋・中 シェフの腕が引き立つ日比谷ならではの旬メニュー！

東京ミッドタウン日比谷が誇るレストランのシェフが、腕をふるって秋の味覚を提供します。この季節にしか食べられない限定絶品メニューをお楽しみください。



■ Restaurant TOYO (3 階)

特製の出汁を使用し土鍋で炊く、パリ店でも定番の人気メニュー。土鍋を開けた瞬間香ばしい香りが広がります。

商品名：鶏とキノコのパエリア
価 格：コース内(15,000 円／25,000 円・税抜)
※別途サービス料がかかります。

■ DRAWING HOUSE OF HIBIYA (6 階)

四季の食材を使用した彩りある自慢のサラダ。目でも楽しめる彩り豊かな一品です。

※ディナータイムのみ提供
※9 月下旬よりスタート

商品名：Drawing パレットサラダ
価 格：1,998 円(税込)



■ GOOD CHEESE GOOD PIZZA (2 階)

トマトと旬のフルーツを一晩マリネし、まるごとミキサーにかけてあわせた冷製スープと、つくりたてのブッラータをあわせました。フルーツの爽やかな甘みと酸味、コクをお楽しみください。(フルーツは季節によって異なります)

商品名：つくりたてブッラータ&旬のフルーツとトマトのガスパチョ
価 格：1,598 円(税込)
※価格はフルーツによって変動する場合があります。

■ Värmen (2 階)

秋の味覚といえば、秋刀魚。Värmen ならではの秋刀魚をお楽しみください。

商品名：さんまのタブレ
価 格：1,944 円(税込)



■ 中国料理 礼華 四君子草 (3 階)

鮮やかな柿色の甲羅の中には蟹味噌と卵が詰まっています。

商品名：上海蟹の姿蒸し(メス)
価 格：5,400 円(税込)



香り引き立つきのこメニュー！

秋が旬のきのこを惜しみなく使ったメニューを豊富にラインナップ！鍋なども揃えているので、少し肌寒くなる季節にぴったりです。

■ Susan's MEAT BALL (地下 1 階)

ラムを使ったミートボールと、ポルチーニ茸をはじめとする 5 種のきのこを使った風味たっぷりのソースは相性抜群！

商品名：ラムミートボール(右)/ポルチーニ入り茸のデミグラスソース(左)

価 格：MEAT BALL BOX/1,134 円、MEAT BALL DOG/896 円、
MEAT BALL SLIDER/314 円 (いずれも税込)

※ミートボールボックスとミートボールドッグでカスタムした際の価格となります。

※ミートボールやソースの単品販売はいたしておりません。



※写真は期間限定商品をカスタムしたイメージ画像となります。



■ Buvette (1 階)

芳醇なトリュフが香るきのこのクリーム煮に
フレッシュトリュフのスライスをあしらった贅沢な一品。

商品名：Tartinettes Truffe(タルティネ トリュフ)

価 格：1,296 円(税込)

※9 月 20 日(木)より提供予定

■ PHUKET ORIENTAL (2 階)

秋の香り高く食感のいいヤマブシタケ、トキイロヒラタケなど
10 種のきのここと有頭エビ、イカ、貝、季節の野菜や鶏肉、
豚肉を使用。オプションで活けロブスターもトッピング可能！
(別途 3,219 円 税込)

商品名：きのここと魚介のタイ風紅白火鍋

(トムヤムスープ&トムカーガイスープ)

価 格：4,860 円(税込) ※3 名以上のご注文、要予約



■ 三ぶん／三分亭 (3 階)

白神山地の天然茸を、その時、その食材に一番
適した料理法で仕上げます。

商品名：白神山地の色々な天然茸を使った様々なメニュー

価 格：540 円～(税込)

旬の芋や栗を使った季節限定パン



■boulangerie Bonheur (地下 1 階)

左)やさしい甘さの紫芋餡とクリームチーズをあわせ、特製フィリングを巻き込み、彩りよく仕上げました。ペーストが生地になじんでしっとり！

右)栗の形に見立てた、かわいらしいパン。優しいかぼちゃ生地に、素材本来の上品な味わいを生かした和栗餡を包んだ秋の味！

商品名：紫いもとクリームチーズのマーブルブレッド(左)／和栗餡(右)
価 格：432 円(左)／173 円(右) (いずれも税込)



■JEAN FRANCOIS (地下 1 階)

渋皮栗まるごと一つとクリームチーズ、蜂蜜のほのかな甘みが全粒粉とライ麦ベースの生地にマッチ。

商品名：パン・オ・オートヌ
価 格：345 円(税込)

目でも味わう、彩り豊かなカクテルやヴィーガンメニューも！



■THREE/REVIVE KITCHEN THREE (2 階)

秋野菜たっぷりのお膳に、無農薬有機野菜を使用した野菜の濃い味わいを楽しめるメイン料理、ご飯、スープ、デザートがセットになった、秋を存分に味わえるコース。

商品名：お膳 PLATTER COURSE
価 格：4,644 円(税込)



■Mr.FARMER (地下 1 階)

季節のお野菜を使った色とりどりのヴィーガン惣菜盛り合わせを楽しめます。

商品名：ヴィーガンプレート
価 格：1,609 円(税込)



■DEAN & DELUCA CAFE (1 階)

旬の巨峰を贅沢に使用した、果肉入りの色鮮やかなフレッシュジュース。今年はブルー入りも新登場。

商品名：巨峰＆ブルージュース(左)／巨峰ジュース(右)
価 格：594 円(左)／561 円(右) (いずれも税込)



■STAR BAR (3 階)

フレッシュなザクロの実をほぐして絞ったジュースとカルヴァアスで作るカクテル

商品名：ジャック・ローズカクテル
価 格：2,160 円(税込) ※別途サービス料がかかります

季節の食材を使用した様々なメニュー

旬の野菜や魚介をたっぷり使用した、彩り豊かなメニューを各店舗ラインナップ。美味しいだけでなく、目でも楽しめるメニューを、この機会にぜひお楽しみください！

■ Pâtisserie & Café DEL'IMMO (地下 1 階)



栗のペーストを使ったしっとりとした生地に栗をまるごと 1 粒、贅沢に包み込んだ焼菓子。ホクホクとした栗の食感とブロードチョコレートの甘さが絶妙なハーモニー。

商品名: 栗マロン

価 格: 4 個入り 1,680 円(税抜)

■ DIYA (2 階)



インド産最高米を使用した炊き込みご飯。
季節の野菜をふんだんに使用しています。

商品名: ベジタブルビリヤニ(季節野菜入り炊き込みご飯)

価 格: 1,780 円(税込)

■ 住吉酒販 (地下 1 階)



厳選した素材でとった塩出汁を使用！
こだわりのこんにゃくや牛すね、厚揚げなど、
無添加で上質な食材を使ったおでんを、
美味しいお酒とあわせてお楽しみください。

商品名: 塩おでん

価 格: 432 円～(税込)

※提供時間は 16 時～20 時

詳細情報、企画のご相談など、下記までお気軽にお問い合わせください。

＜報道関係者お問い合わせ先＞

三井不動産（株）「東京ミッドタウン日比谷」PR 事務局（株式会社 プラップジャパン 内）担当：佐藤、西

TEL：03-4580-9107 / FAX：03-4580-9133

MAIL：pr.midtown-hibiya@ml.prap.co.jp