

NEWS LETTER

2019年9月6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で楽しむ食欲の秋>
旬の食材たっぷりの贅沢な秋パフェや、
厳選食材を使ったきのご料理、秋の夜長にピッタリな一杯をご紹介します



この秋、東京ミッドタウン日比谷では、個性あふれる様々な店舗が、豊かな秋の味覚をふんだんに使用した秋パフェやフードを展開します。

秋パフェでは、イチジクやマロンなど、旬の食材をたっぷり使って秋の恵みを味わい尽くすメニューをご用意。フードでは、流通量が少なく希少価値の高いきのこや、前日に採れた天然きのこなどの厳選食材をアレンジしたきのごメニューを提供。秋の夜長にぴったりの、見た目も楽しめるお酒やおつまみメニューもご用意しました。また、10月1日の「コーヒーの日」に楽しめる個性豊かなコーヒーも多数。

東京ミッドタウン日比谷でしか味わえない、彩り豊かな秋の味覚をたっぷり堪能できるメニューをお楽しみください。

旬の食材たっぷりの秋パフェ

**レアなきのこから定番きのこまで、
様々な調理法でアレンジ！**



栗やイチジクなど
秋の味覚を贅沢に♪

レアな「ときいろひら茸」
も味わえる！

**10月1日はコーヒーの日。
日比谷で楽しむ秋の珈琲**

**秋の夜長にぴったりな一杯を
旬の食材と共にちよい飲み♪**



珍しいおでんと
日本酒で体ポカポカ！

＜秋の恵みを味わい尽くす＞
旬の食材がたっぷりつまった彩り豊かな秋パフェ

栗たっぷりの大人パフェ♪



甘さ控えめ
旬の丹沢栗を使用！



丹沢の渋皮栗を使った、**東京ミッドタウン日比谷限定のパフェ**。優れた栄養食の栗を、アイスクリーム、コンフィなど様々な調理法でアレンジ。自慢のショコラとのマリアージュを楽しんで。

Pâtisserie & Café DEL'IMMO (B1F)
パーフェクトマロン ¥1,480

渋皮栗甘露煮とモンブランペーストに、自家製ほうじ茶のゼリーとアイスクリームを合わせた上品な甘さのパフェ。秋の味覚をたっぷり味わえます。

林屋新兵衛 (2F)
ほうじ茶モンブランパフェ ¥1,450

旬のイチジクをたっぷり♪



女性の味方・ザクロと旬のイチジクを贅沢に使用。ジュレ、ジャスミンティーのアイス、マスカルポーネクリームなど、さまざまな味わいを楽しむことができます。

LEXUS MEETS ... THE SPINDLE (1F)
イチジクとザクロのパフェ
¥1,200
※14:00～

色々な食感を楽しむ豪華パフェ



白桃をメインに、自家製の杏仁豆腐、チーズクリーム、桃のシャーベット、食感の楽しいホワイトチョコのスクランブルなど、**いろんな味と食感が楽しめる豪華な**パフェです。

HIBIYA CENTRAL MARKET 内 一角 (3F)
白桃の杏仁豆腐パフェ
¥1,400
※17:00 まで
※時期によりパフェの内容・価格が変わります

＜栄養価たっぷりのきのこ料理＞

レアなきのこから定番きのこまで、様々な調理法でアレンジ♪

色鮮やかでレアなきのこの天ぷら



鳥のトキの羽の色に似ていることに由来した、色鮮やかな「ときいろひら茸」と、鉄分、ビタミン B1、B2 など多くの栄養素が含まれており、「黄金のきのこ」と呼ばれる「たもぎ茸」を天ぷらに。流通量が少なく希少価値の高いきのこを贅沢に天ぷらで！

喜久や TOKYO (2F)
旬のキノコ 2 種盛り ¥560

前日に採れたきのこをアレンジ



栄養価も香りも高い舞茸やしめじなどの天然きのこを、天ぷらやきのこ鍋など、食材に合った調理法でアレンジ。「冷卸（ひやおろし）」と言われる秋酒にもぴったり。

三ぶん／三分亭 (3F)
天然キノコフェア ¥800～ ※17:00～
※食材は入荷によって異なる場合がございます

香ばしい甘鯛とトリュフソースが特徴



うろこがついたままパリパリに揚げた香ばしい甘鯛に、甘みのあるかぼちゃソースをかけた逸品。トリュフとオイスターソースの香りで秋を楽しめます。

中国料理 礼華 四君子草 (3F)
甘鯛の松笠揚げ かぼちゃトリュフソース
¥1,500

5 種のきのこをたっぷり使用



しめじやえのきなど、5種類のきのこをたっぷり使用した秋の香りを楽しめる一皿。消化にもよい本葛のあんかけは、血のめぐりをよくして体もポカポカに。

NADABAN by HAL YAMASHITA (2F)
五種きのこの本葛あんかけうどん ¥980

※価格は全て税抜き

＜秋の夜長にぴったりな一杯＞
旬の食材を使ったお酒やおつまみでちよい飲み



生牡蠣をくいと一杯！

生牡蠣とソースをショットグラスでくいと食べる、アメリカンスタイルの「オイスターシューター」。“食べる輸血”といわれるほど栄養素が豊富なビーツのソースでヘルシーに！

BOSTON OYSTER & CRAB (B1F)
ビーツオイスターシューター 各¥390
ビーツオイスターシューター（ノンアルコール）各¥290
※17：00～

旬のぶどうたっぷりのカクテル

黒ぶどうはブランデーベースでふくよかな旨み。白ブドウはジンベースでフルーティーな味わい。ポリフェノールたっぷりのブドウを使ったジューシーなカクテルです。

STAR BAR (3F)
秋ぶどう ¥1,700 ※テーブルチャージ別途



珍しいおでんと共に角打ちで一杯！

必須アミノ酸が豊富な鰹出汁のおでんは、**トリュフ玉子**、**からすみ大根**、**ラルド蛸**など約10種類！塩おでんは**テイクアウト**も可能です。住吉酒販名物「イロハ二枘」で限定商品を中心とした日本酒4種の飲み比べとご一緒に。

住吉酒販 (B1F)
極上の出汁で創る「塩おでん」 ¥400～
イロハ二枘 ¥2,000～
※おでんは15：00～20：00
※10/1（火）～



※価格は全て税抜き

<心安らぐ香りのコーヒーでほっとひと休み♪>
 10月1日はコーヒーの日！



BITTER 苦味の強い **ACIDITY** 酸味の強い **TAKE OUT**
 コーヒーは数種類の豆をブレンドし、深入りした苦みとコクのある味。お供はオーブンでじっくり焼き上げた、外サクサク・中ふわふわのパンケーキ。
 カフェラテ ¥566+税、薄とペリスフレパンケーキ ¥1,204+税
※パンケーキは15:00〜、※パンケーキは焼き上がりまで30分かかります。
 [Q CAFE by RoyalGardenCafe / 6F / カフェ / TEL 03-6205-7206]



BITTER 苦味の強い **ACIDITY** 酸味の強い
 エチオピア モカ ワイルド ベレテ ケラ産の豆は、爽やかな酸味と程よい苦みが特徴。塩気のあるブロードチョコレートをトッピングしたケーキとの相性抜群。
 スペシャルティコーヒー ¥1,000+税、プチガトーテリーモ ¥680+税
 [Pâtisserie & Café DEL'IMMO B1 / カフェ・洋菓子 / TEL 03-6206-1196]

日比谷で珈琲を楽しむ秋

心が安らぐ香りに惹かれて、飲みたくなくなる
 コーヒー。東京ミッドタウン日比谷には、
 個性豊かなコーヒーショップがいくつも。
 ショッピングの合間に立ち寄って。

☆☆☆



BITTER 苦味の強い **ACIDITY** 酸味の強い **TAKE OUT**

爽やかな酸味がある、エチオピアと
 グアテマラのブレンドコーヒー。卵の
 コクとバナナビスの風味を感じる
 大人気のプリンとの味合いは格別。
 ホットコーヒー
 THE SPINDLE ORIGINAL BLEND
 ¥500+税
 奥久慈郷のカスタードプリン
 ¥680+税 オプション ¥110〜
 [THE SPINDLE / 1F / カフェ / TEL 03-6273-3225]



BITTER 苦味の強い **ACIDITY** 酸味の強い **TAKE OUT**
 フルーツ的な香り、まるで家で優しい味わいのブレンドコーヒー。かぼちゃの旨味がぎゅっとつまった濃厚でなめらかなパンキンタルトと一緒に。
 コーヒー ¥350+税、パンキンタルト ¥500+税
 [DEAN & DELUCA CAFE / 1F / カフェ / TEL 03-3519-3735]



BITTER 苦味の強い **ACIDITY** 酸味の強い **TAKE OUT**
 生産地を訪れて買い付けた生豆を、コーヒー本来の風味を生かすライトローストに。砂糖やミルクを入れないでも、フルーツやナッツのような高い香りの余韻が楽しめる。
 DRIP COFFEE ¥463+税
 LATTE ¥510+税
 [有隣堂/AND COFFEE ROASTERS/FreshService / 3F / 書籍雑誌・コーヒー・雑貨 / TEL 03-6205-4862]



BITTER 苦味の強い **ACIDITY** 酸味の強い **TAKE OUT**
 スターバックスコーヒーのメニューの中でも、希少性の高い豆を使ったシリーズが「スターバックス リザーブ®」。ブラックエプロンバリスタが提供。
 リザーブ カフェラテ マイクロブレンド ¥630+税、シングルオリジン ¥680+税
 シナモンロール ¥320+税
 [スターバックス コーヒー/ B1 / スペシャルティ コーヒーストア / TEL 03-6157-0370]



BITTER 苦味の強い **ACIDITY** 酸味の強い **TAKE OUT**
 珈琲豆それぞれ持つポテンシャルを、最大限に引き出すようにバリスタがじっくり丁寧に自家焙煎。明るく透明感のある酸味とオレンジのような甘みのあるコーヒー。
 (奥から)
 カフェラテ レギュラー ¥400+税 / スモール ¥350+税
 日比谷焙煎珈琲 (深煎り) ¥350+税 / スモール ¥300+税
 豆乳ラテ レギュラー ¥420+税 / スモール ¥380+税
 [日比谷焙煎珈琲 / B1 / カフェ / TEL 03-3519-6650]

※価格はすべて税抜です。¥9~30(月)までは消費税8%、10~(火)から消費税10%が別途加算されます(一部、8%の場合もございます)。