



食欲の秋満喫！東京ミッドタウン日比谷で“秋の味覚狩り”

旬の芋・栗を使用した秋メニューのおすすめをご紹介します

<新店情報> 蟹と特選牛＆ワイン「日比谷蟹みつ」がこの秋 NEW OPEN !



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)では、秋らしいメニューを館内飲食店舗にて多数ご用意しております。

秋といえば食欲の秋。東京ミッドタウン日比谷では芋・栗をはじめとする人気の秋の味覚を使ったスイーツやパンのメニューが続々と登場。店内でお楽しみいただけるメニューに加えて、テイクアウトメニューもご紹介。ぜひこの機会に東京ミッドタウン日比谷で紅葉狩りならぬ“秋の味覚狩り”をしませんか。

また 11 月に蟹と特選牛＆ワイン「日比谷蟹みつ」が東京ミッドタウン日比谷に OPEN いたします。ぜひこちらの新店にも足をお運びください。

東京ミッドタウン日比谷で味わう秋の味覚 12 選



栗とメープルのシュトレン/JEAN FRANÇOIS



焼きたてカスタードアップルパイ お芋/RINGO



和栗のモンブラン/DRAWING HOUSE OF HIBIYA



WAGURI/Pâtisserie & Café DEL'IMMO

新店舗「日比谷蟹みつ」が 11 月 OPEN !

周辺施設の秋の味覚もご紹介



東京ミッドタウン日比谷の店内で食べたい！秋の味覚 6 選

限定の栗三昧パフェと定番の和栗ケーキ、どちらも食べたい！

(左) WAGURI ¥2,750 / (右) モンブラン和栗 イートイン¥737 テイクアウト¥723

Pâtisserie & Café DEL'IMMO (B1)

季節限定



【POINT！】渋皮栗にマロングラッセ、マロンクリームに渋皮栗アイス、どのパーツを食べても栗！

通年



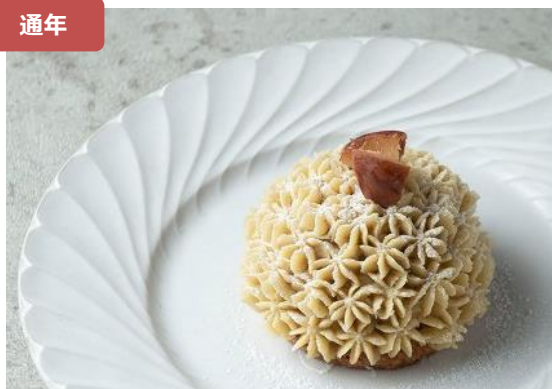
【POINT！】濃厚な和栗クリームと丸ごと一粒の栗マロンのシブーストを合わせたショコラティエのモンブラン。

お花をちりばめたような可愛いモンブラン

和栗のモンブラン ¥990

DRAWING HOUSE OF HIBIYA (6F)

通年



【POINT！】中の生クリームには少し酒粕を入れ、和栗の繊細な味を活かすためにシンプルな構成にしました。見た目も可愛いモンブランをお楽しみください。

秋だけの限定トッピング"イチジク"が登場

KIKI's fig option ¥550

※グランドメニューへの追加オプションとなります

TEA ROOM KIKI 紅茶&スコーン専門店 (B1)

～10月中旬まで限定



【POINT！】グランドメニューに季節のフルーツ"イチジク"をトッピングすることができる期間限定の追加メニューです。

ムラサキ芋×栗の絶妙なハーモニー

栗とさつまいものモンブランパフェ ¥1,430

THE SPINDLE (1F)

14時～限定販売



【POINT！】栗と相性の良いカシスソース、キャラメルアイス、渋皮の栗とムラサキ芋を練りこんだクリームでモンブラン仕立てにしました。

温野菜でヘルシーに味わう秋

季節の温野菜 ¥1,690

DIYA (2F)

東京ミッドタウン日比谷店限定



【POINT！】かぼちゃ、サツマイモ、エリンギなど秋の食材を使用したヘルシーな焼き物です。サワークリームとペッパーで味付けした、ヘルシーな逸品です。(仕入れ状況により食材が変更になる場合があります)

大切な人と一緒に食べたい！テイクアウトできる秋の味覚 6 選

りんご×お芋がたっぷりのサクサクパイ 焼きたてカスタードアップルパイ お芋 ￥520

RINGO (B1)

※在庫状況により売り切れや販売期間が予告なく変更になる可能性がありますので予めご了承ください。

～11月14日まで限定



【POINT!】ペースト状とダイスカットのさつま芋、りんごプレザーブをフィリングに使用し、さつま芋の優しい甘さとりんごのフレッシュな酸味が引き立つ味わいに仕上げました。トッピングには黒ゴマをのせ、香ばしい風味をお楽しみいただけます。

栗・芋・いちじくを同時に味わえる！

栗とメープルのシュトレン

【サイズ】お試し:¥540/ハーフ:¥842/ホール:¥1,598

JEAN FRANÇOIS (B1)

～11月末まで限定



【POINT!】栗・鳴門金時芋・いちじくを練り込みメープルシロップの風味をまとうせた秋限定のシュトレン。コーヒーや紅茶、ワインのお供、ちょっとしたギフトにもオススメ。

老舗和菓子店が厳選した栗の格別な味わい

栗きんとん ￥400

鈴懸 (B1)

～1月頃まで限定



【POINT!】厳選した栗を使用し、なめらかな口当たり仕上げました。栗の美味しさを余すことなくご堪能いただけるきんとんです。

りんご×栗がたっぷりの贅沢フランスパン マロンアップルほうじ茶フランス

【サイズ】ハーフ:¥389/1本:¥778

boulangerie Bonheur (B1)

～12月末頃まで限定



【POINT!】ほうじ茶を練りこんだ、香ばしいもちもち食感のフランスパン。中にはマロングラッセとドライアップル、くるみを贅沢に入れ込み、秋らしい特別なパンに仕上げました。表面にトッピングしたケシの実が素材の香りを引き立てます。

栗をかたどった秋限定の人気焼き菓子

栗マロン

1個: ¥400 3個: ¥1,258

Pâtisserie & Café DEL'IMMO (B1)



【POINT!】栗のペーストとバターをたっぷり使ったしっとりした生地に、丸ごと一粒贅沢に栗が入った焼き菓子です。ショコラティエならではのブルンドチョコレートをデコップして仕上げました。

マロンラテに乗るお菓子がかわいらしい チャンキーマロンラテ Mサイズ (H/I) ¥680

DEAN&DELUCA (1F)

～10月末まで限定



【POINT!】マロンシロップを入れたカフェラテに、お菓子をたっぷりトッピングした、楽しいドリンクです。ホットとアイスを用意しています。

蟹と特選牛&ワイン「日比谷蟹みつ」11月OPEN!

2022年11月OPEN

蟹料理の名店『銀座蟹みつ』が東京ミッドタウン日比谷に出店

銀座の活蟹専門店『蟹みつ』が新たなスタイル【蟹と特選牛&ワイン】で東京ミッドタウン日比谷に進出。

日比谷の閑静な街並みに融合したゆとりの空間に、6つの個室とライブ感溢れるカウンター席。

日比谷公園を一望できるオープン席をご用意致しました。北海道各漁港より取り寄せる活毛蟹や吟味された特撰牛。

そして四季を感じる和の匠料理の数々。

“日比谷蟹みつ”を心ゆくまでお楽しみください。



下記ホームページにてご予約受付中!

店舗 HP : <https://hibiya-kanimitsu.com>

お問合せ先 : 03-3562-2232 (銀座蟹みつ)

周辺施設の秋の味覚メニューご紹介

◆帝国ホテル 東京

和栗のモンブラン ¥3,500 (サービス料別)

※コーヒーまたは紅茶付

帝国ホテル 東京 本館 1階 ランデブーラウンジ・バー

(営業時間 11:00~22:30 L.O.22:00)

【POINT!】今秋の“モンブラン”は、栗のペーストにビスキュイ、アイスクリームと栗尽くしの一品。ほろ苦いキャラメルクリームがアクセントです。

~11月末まで限定



SATSUMAIMO ¥1,700

帝国ホテルプラザ 東京 1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

(営業時間 10:00~19:00)

【POINT!】さつまいもをまるごと使い「石焼き芋」を演出した、シェフの遊び心を感じる一品。中心部には、ローストして甘味を引き出した“焼き芋”、その周りには、皮ごとローストしたさつまいもを全て使って香りを閉じ込めたクリームで包み、チョコレートでコーティングしました。焼き芋そのものを食べているかのような風味や食感をお楽しみいただけます。石を模した黒ごまのシフォンケーキを添えてご用意いたします。

※さつまいもの入荷状況により数量限定の販売となります。

~11月末まで限定



※写真はイメージです。

◆日比谷松本楼

秋の味覚プレート ¥2,200

本店 1階 グリル&ガーデンテラス

【POINT!】

- ・栗とさつまいもの炊き込みご飯
- ・丸茄子とサーモンの朴葉味噌焼き
- ・ポトフ
- ・木の子サラダ
- ・白きくらげといちじくのコンポート

~10月末まで限定



※価格は全て税込みです

◆日比谷シャンテ

本日のフルーツと栗のパフェ ¥1,760

日比谷シャンテ 果実園リーベル (2F)

【POINT!】秋の味覚を感じる栗とモンブランに、果実園自慢の旬なフルーツを散りばめた、見た目も楽しい秋の欲張りパフェ。

秋～冬限定



10/16～11/15 限定

栗とかぼちゃのタルト バニラアイス添え ¥1,320

日比谷シャンテ キハチ カフェ (1F)

【POINT!】ゴロゴロの渋皮栗を入れて焼き上げたタルト生地に、甘さ控えめのクレーン・シャンティと、しっとり滑らかなかぼちゃクリームを合わせた、秋ならではのタルト。



■「三井不動産 9 BOX 感染対策基準」について

三井不動産グループでは、安心して当社グループの施設をご利用いただくために、医学的・工学的知見に基づくわかりやすい感染対策が必須と考え、グループ共通の「三井不動産 9 BOX 感染対策基準」を策定し、施設ごとの新型コロナウイルス感染対策を徹底しております。当社グループはオフィスビル、商業、ホテル、リゾート、ロジスティクス、住宅等、多様な施設を展開しており、当社グループだけでなく社会全体で共有しやすい項目として提示することで、社会共通の課題解決に貢献したいと考えています。

三井不動産 感染対策基準



当社グループは引き続き、安心・安全な街づくりを通して持続可能な社会の実現に取り組んでまいります。

※参考リリース：https://www.mitsufudosan.co.jp/corporate/news/2021/1001_01/

三井不動産グループの SDGs への貢献について

https://www.mitsufudosan.co.jp/corporate/esg_csr/

三井不動産グループは、「共生・共存」「多様な価値観の連繋」「持続可能な社会の実現」の理念のもと、人と地球がともに豊かになる社会を目指し、環境（E）・社会（S）・ガバナンス（G）を意識した事業推進、すなわち ESG 経営を推進しております。当社グループの ESG 経営をさらに加速させていくことで、日本政府が提唱する「Society 5.0」の実現や、「SDGs」の達成に大きく貢献できるものと考えています。また、2021 年 11 月には「脱炭素社会の実現」、「ダイバーシティ&インクルージョン推進」に関し、下記の通りグループ指針を策定しました。今後も、当社グループは街づくりを通じた社会課題の解決に向けて取り組んでまいります。

【参考】

・「脱炭素社会実現に向けグループ行動計画を策定」

<https://www.mitsufudosan.co.jp/corporate/news/2021/1124/>

・「ダイバーシティ&インクルージョン推進宣言および取り組み方針を策定」

https://www.mitsufudosan.co.jp/corporate/news/2021/1129_02/

※なお、本リリースの取り組みは、SDGs（持続可能な開発目標）における目標に貢献しています。

目標 11 住み続けられるまちづくりを

目標 17 パートナーシップで目標を達成しよう



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS