2026 年 10 月 15 日
東京ミッドタウンマネジメント株式会社

東京ミッドタウン日比谷で楽しむ秋の味覚

旬のブドウ・マスカットメニューに、バターが香るグルメも登場

「The Grapes & Muscat Times」／「～Butter, Better. ～ バターで深まる秋」開催中

東京ミッドタウン日比谷（所在地：東京都千代田区有楽町　事業者：三井不動産株式会社）では、秋の味覚を楽しめる2つのグルメ企画を開催中です。ブドウとマスカットを使ったスイーツやドリンクを集めた「The Grapes & Muscat Times」と、バターの香りとコクを生かした秋メニューを紹介する「～Butter, Better. ～ バターで深まる秋」を展開しています。

みずみずしいシャインマスカットを味わうパフェや、ブドウソースを使用した濃厚な豆乳ベースのチーズケーキのほか、ハーブとスパイス香る発酵バターとのハーモニーを楽しむステーキや香り豊かなバターを使用したクレープ、手土産にもぴったりな焼き菓子など、幅広いラインアップをご用意しました。
食事からティータイムまで、東京ミッドタウン日比谷で秋ならではのおいしさをお楽しみください。

▼「The Grapes & Muscat Times」のラインナップはこちらから
URL: https://www.hibiya.tokyo-midtown.com/jp/event/7551/

▼「～Butter,Better. ～ バターで深まる秋」のラインナップはこちらから
URL: https://www.hibiya.tokyo-midtown.com/jp/event/7590/

ブドウとマスカットの華やかな競演
＜THE GRAPES & MUSCAT TIMES＞ 11月4日（水）まで

葡萄のビバンデ　1,650円

Buvette（1F）

＜イートイン＞

白ワインでブドウの風味を引き出し、炭酸アップで飲みやすく仕上げた、ローアルコールカクテルです。

提供時間：17:00～

※アルコールドリンクです

巨峰のクリームソーダ　1,700円

LEXUS MEETS…（1F）

＜イートイン＞ ＜テイクアウト＞

自家製の巨峰ジャムとぶどうシロップを使用した果実感あふれる一杯。濃厚なチョコレートアイスが味わいにアクセントを添えます。

提供期間：10月25日(日)まで

ソイレアチーズケーキ 葡萄ソース　990円

REVIVE KITCHEN THREE（2F）

＜イートイン＞

豆乳がベースのヴィーガンレアチーズケーキ。ヴィーガンながら濃厚な味わいのチーズケーキと葡萄ソースの相性は抜群です。

紫雫　－Shizuku－　1,320円

三ぶん（3F）

＜イートイン＞

にごり酒の優しい白に、ブドウの紫をひとしずく。ひんやり凍ったブドウが涼を運ぶ、秋限定の1杯です。

※食材の入荷状況により、ご提供できない場合がございます

※アルコールドリンクです

シャインマスカットと北海道ミルクジェラートサンデー　1,200円

BOSTON Seafood Place（HIBIYA FOOD HALL）（B1）

＜イートイン＞

みずみずしいシャインマスカットの果肉とジュレに、濃厚な北海道ミルクジェラートとディプロマットクリームが絶妙にマッチした一品。

シャインマスカットスパークリング　930円

シャインマスカットレアチーズケーキ　1,080円

天ぷら 天寅（2F）

＜イートイン＞

旬のシャインマスカットを飾ったレアチーズケーキと、果実をそのまま入れたよりエレガントな味わいのスパークリングワインです。

※シャインマスカットレアチーズケーキ提供時間：14:00~

※スパークリングはアルコールドリンクです

旬のフルーツ(ブドウ)入りのグレープホイップラッシー　950円

DIYA（2F）

＜イートイン＞

ブドウ・巨峰・マスカットといった旬のフルーツとホイップを使用したラッシー。デザート風に仕上げました。

※1日限定10食

安心院シャインマスカットパフェ　2,600円

DRAWING HOUSE OF HIBIYA（6F）

＜イートイン＞

ブドウの名産地大分県安心院地方のシャインマスカットと、かぼすや金木犀を使用した秋の香りも楽しめる爽やかなパフェになっております。

芳醇なバターの香りとコクを楽しむ

<～Butter, Better. ～バターで深まる秋> 10月9日（金）～11月4日

シュガーバター　880円

MAISON CRÊPE（HIBIYA FOOD HALL）（B1）

<テイクアウト>

香り豊かなフランス産発酵バターとブラウンシュガーの奥深い甘みが重なる至極のクレープ。

※写真は提供時とは異なります。

和牛タコス ～焦がしバターソース～（1ピース）　700円

San Antonio TEX-MEX（HIBIYA FOOD HALL）（B1）

<イートイン>

じっくり火入れをした柔らかい和牛の煮込みに、焦がしバターソースの旨みと香りを重ねたタコス。

※2ピースよりご注文可能です。

提供時間：ディナータイムのみ。

アップルパイ バタークリーム添え　700円

Susan's MEAT BALL（HIBIYA FOOD HALL）（B1）

<テイクアウト> <イートイン>

甘酸っぱいりんごとサクサクパイに、香ばしいカラメル＆濃厚バタークリームがとろけ合う。

アンショワード　1,290円

Buvette（1F）

<イートイン>

濃厚なバターが程良い塩気のアンチョビの旨みを引き立てる、贅沢なおいしさのタルティネ。

提供時間：ディナータイムのみ。

ふぃなんしぇ（ほうじ茶・焦がしバター・抹茶）　各1個　324円

林屋新兵衛（2F）

<テイクアウト>

挽きたてのアーモンドプードルと芳醇なバターを使用した焼き菓子は、リッチな香り広がるやさしい味わい。

牛ハラミステーキ ～カフェ・ド・パリバター～　4,400円（200g）／2,970円（100g）

morceau（2F）

<イートイン>

数種のハーブ、スパイスが入った発酵バターと肉汁のハーモニーでステーキを堪能できる逸品。※写真は200g。

秋鮭天 発酵バター香るカボチャクリーム　800円

天ぷら 天寅（2F）

<イートイン>

脂がのった秋鮭の天ぷらを、バター香るホワイトソースで仕上げたカボチャクリームとナッツとともに。

ホット・バタード・ラム　2,400円

STAR BAR（3F）

<イートイン>

バターのコクと濃厚なダークラムが溶け合う上質なホットカクテルは、今の季節にぴったり。

※アルコールメニューです。別途席料1,100円を頂戴します（土日祝15時～18時を除く）。

※掲載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。

＜同時開催＞「HIBIYA CINEMA FESTIVAL 2026」

10月9日（金）～25日（日）は、“映画の街”日比谷を舞台にシネマフェスティバルを開催。東京ミッドタウン日比谷のほか、日比谷公園や日比谷OKUROJIにもスクリーンが登場し、映画上映やトークイベントなどをお楽しみいただけます。秋の味覚とともに、日比谷の街で映画にひたるひとときをお過ごしください。

場所：東京ミッドタウン日比谷　日比谷ステップ広場、日比谷公園、日比谷OKUROJI　他
入場：無料
期間：10 月 9 日（金）～10 月 25 日（日）
主催：東京ミッドタウン日比谷、一般社団法人日比谷エリアマネジメント
URL：https://www.hibiya.tokyo-midtown.com/hibiya-cinema-festival/