

東京ミッドタウンマネジメント株式会社



ステイホームの夏休みがワンランクアップするメニューの数々

東京ミッドタウン日比谷から、名店の“とっておき”グルメをご紹介します

—ミシュラン三ツ星店のシェフが是非味わってほしい癒しの贅沢メニューとは？

—シェフおすすめのおうちアレンジ方法なども特別に公開！



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、おうち時間を特別なものにするため、お店でしか味わうことのできなかった名店の逸品達をご自宅で楽しんでいただけるテイクアウト&お取り寄せグルメをご用意しています。

ステイホームの夏休み、「たまにはおうちを抜け出してプロの味を楽しみたい！」と思う方も多いのではないのでしょうか。東京ミッドタウン日比谷では持ち帰って温めるだけで、ご自宅でのお食事をワンランク上の“とっておき”な体験に変えるテイクアウトメニューが充実しています。今回は、各店のシェフ・店長のおすすめアレンジやおうちでより美味しく食べる調理法など、ここだけのとっておき情報もお届け！ご自宅にいながら訪れることのできる“名店”をご堪能ください。

また東京ミッドタウン日比谷では、お客様に少しでも安心してご来館いただけるよう、独自の感染症対策なども取り入れながら運営しております。是非お立ち寄りください。

名店のシェフがおすすめアレンジを公開！“とっておき”グルメ



ミシュラン三ツ星獲得
名店「龍吟」の特別な逸品
「すっぽん鍋」で贅沢に



今年のお中元は「Restaurant TOYO」の
ギフトボックスで名店の味をそのままおうちで再現！

おうち時間をちょっぴりリッチに！テイクアウトグルメ特集



シェフのこだわり情報あり！“名店の逸品”をステイホームで堪能

夏こそうちで極上のお鍋を味わう贅沢

龍吟

日本料理 龍吟 (7F)

配送※

TAKEOUT※

RyuGin

※2日前までに電話予約の上、店舗受取、ヤマトクール便配送、MK タクシー配送から選べます



すっぽん鍋 (1 セット 2 人前) ¥40,000(税込)

◆シェフのこだわりコメント！



山本シェフ

新型コロナウイルス蔓延により、長いステイホームの中、家事に育児に夕食の支度まで忙しい家庭の奥様に、たまには癒される贅沢な、ひと時を味わってほしい…。そんな想いをお届けします。カセットコンロとお鍋一つを用意…。後は届いた物を広げるだけ…。一度も台所に立つ事なく、美味しいを満喫できる幸せな時間を楽しんでください。

SALONE の味をご自宅で楽しむ



SALONE TOKYO (3F)

オンライン URL : <https://saloneonline.tokyo/>

TAKEOUT

ONLINE



(左) パスタソース 3 種セット ¥3,780(税込)

(右) ティラミス (4 個入り) ¥3,780(税込)

◆シェフのこだわりポイント！



(左から)
永島シェフ、高井シェフ

パスタのソースは煮詰まらないよう弱火で温めて、茹でた麺はしっかりと湯を切ってから和えると、美味しく召し上がれます。ティラミスのエスプレッソには、拘りの【Tokyo Beans Farm Market】のコーヒー豆を使用、そのままはもちろん、是非コーヒーとご一緒にお楽しみ下さい。

今年のお中元は日比谷の名店の味をお届け！

TOYO
RESTAURANT

Restaurant TOYO
(3F)

オンライン URL :
<https://restaurant-toyo.online/>

ONLINE



TOYO Online こだわりのお中元ボックス
¥13,000(税込)

◆シェフのこだわりポイント！



大森シェフ

日本一の称号を持つ高千穂牛を使った煮込み商品と、当店人気商品のケーキを合わせた、こだわりの詰まったお中元ボックスです。ご家庭でも実店さながらに美味しくお召し上がりいただけるよう、食べ方の説明書を同封いたします。ぜひお試しください。

店長オススメ！簡単調理のロイヤルデリ

Q CAFE
by Royal Garden Cafe

Q CAFÉ by
RoyalGardenCafe (6F)

TAKEOUT



(左) コスモドリア ¥530(税込)

(右) ハーブチキングリル ¥560(税込)

◆三宅店長のこだわりポイント！

ロイヤルデリはレストラン品質のフローズンミールです。調理法はとっても簡単、湯煎やレンジを使って本格的な味をお楽しみいただけます。人気のカレーやドリア、ショートパスタ、メイン、デザートなど全 16 種類を取り揃えております。特に Q CAFÉ ではコスモドリアとハーブチキングリルが人気！ハーブチキングリルは、お好きな野菜を好みのサイズにカットし、フライパンにオリーブオイルを入れ強めにソテーと一緒に食べるのが私のオススメです！ぜひお試しください。

おうち時間をちょっぴりリッチに！テイクアウトグルメ特集

Värmen (2F)



夏のタルトフランベ

価格：¥1,620(税込)

※ご提供時間 11:00~19:00

南禅寺 瓢亭 (3F)



鮭の塩焼 5匹

価格：¥4,860(税込)

※要予約

※ご提供時間 12:00~17:00

※2日前(11:00~18:00)までにご予約ください

※定休日：毎週月曜日 他。臨時休業あり。注文の際にご確認ください。

一角 (3F)



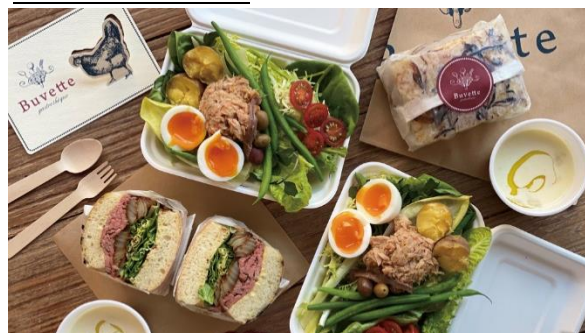
一角特製 冷製ジャージャー麺

価格：¥900(税込)

※ご提供時間 11:00~17:00

※長時間の持ち帰りはできません

Buvette (1F)



サマーピクニックセット(2人前)

価格：¥6,480(税込)

※要予約

※前日 18:00 までにご予約ください

※Web でのご予約可能

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/buvette-pickup/reserve>

串揚げ 新宿立吉 (2F)



季節の串揚げ盛り合わせ (10種)

価格：¥2,000(税込)

※ご提供時間 11:00~19:00

中国料理 礼華 四君子草 (3F)



テイクアウト Aコース

価格：¥19,440(税込)

※ご提供時間 11:30~14:00 / 17:30~19:00

BROOKLYN CITY GRILL (B1)



スパイシーサルサ プルドポークバーガー
価格：¥1,242(税込)

※ご提供時間 11:00～14:30／17:00～19:00

DRAWING HOUSE OF HIBIYA (6F)



夏野菜のパレットサラダ
価格：¥1,600(税込)

※ご提供時間 11:00～19:00

※土、日、祝不可

天ぷら 天寅 (2F)



鰻と夏野菜天丼

価格：¥1,300(税込)

※ご提供時間 11:00～19:00

三分亭 (3F)



うなぎのひつまぶし

価格：¥1,800(税込)

※ご提供時間 11:00～19:00

※注文後の支度となります

※画像はすべてイメージです。食材は時期や仕入れ状況によって異なります。
※販売期間は変更になる場合がございます。
※提供時間は予告なく変更となる場合がございます。各店舗にお問い合わせください。
※別途サービス料が発生する店舗がございます。
※臨時休業となる場合がございますので、事前に各店舗へお問い合わせください。

東京ミッドタウン日比谷の感染症対策について

東京ミッドタウン日比谷では、お客様ならびに従業員が安心して過ごすことができますよう、適切な感染症対策を講じてまいります。

<感染症対策>

- ・お客様には、来館前の検温・来館時のマスクの着用をお願いしております。
- ・感染拡大防止のため3密対策・衛生対策（消毒液の設置、ソーシャルディスタンス確保のご協力等）を実施しております。

詳しくはこちら <https://www.hibiya.tokyo-midtown.com/jp/news/4997/>