

東京ミッドタウンマネジメント株式会社



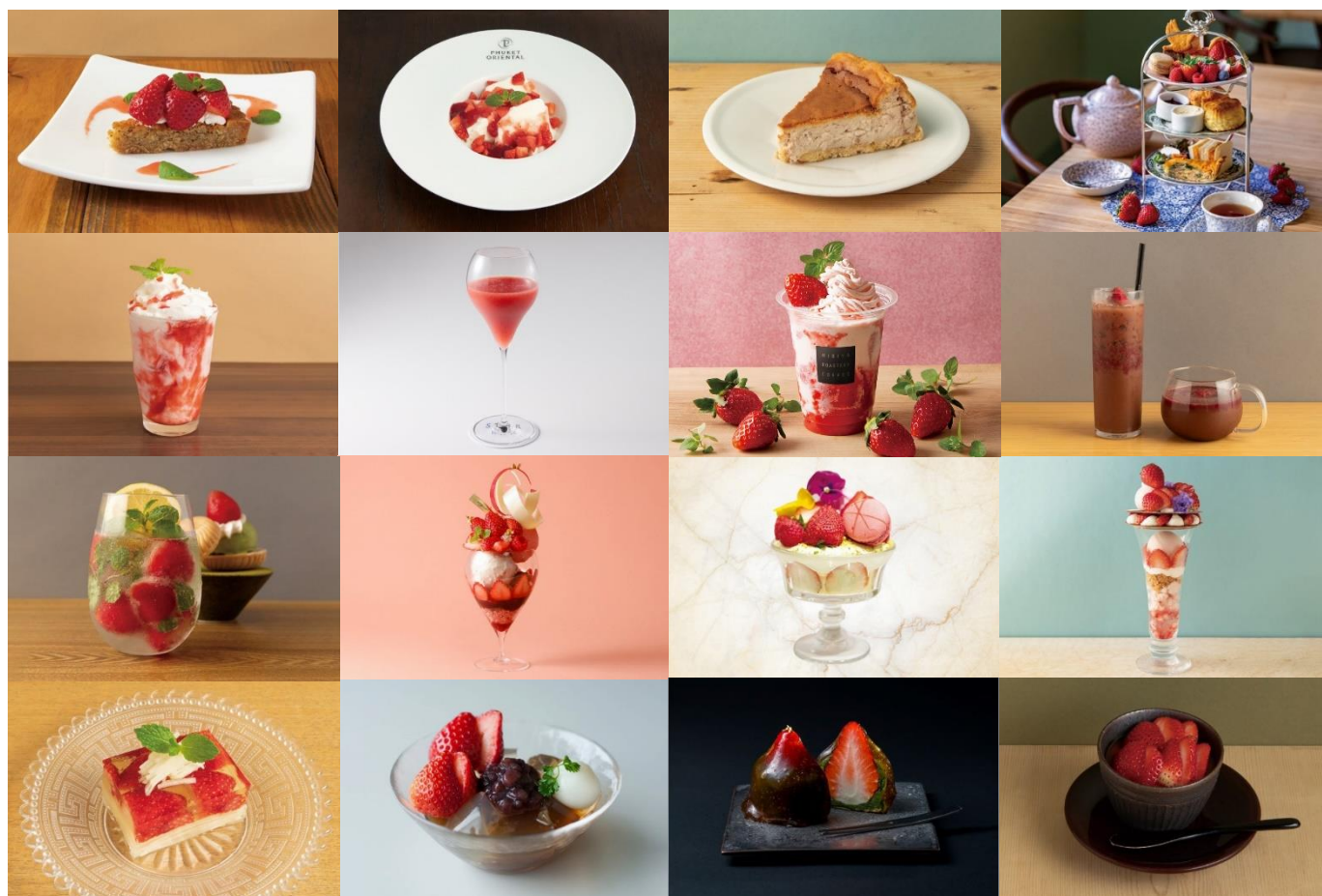
2023 年の“イチゴはじめ”は東京ミッドタウン日比谷に決まり！

「Strawberry MENU SELECTION」1/13(金)～3/14(火)開催

パフェやケーキ、和菓子からドリンクまで 至福のイチゴメニューをお届けします



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、2023 年 1 月 13 日(金)から 3 月 14 日(火)までの期間限定で、バリエーション豊かなイチゴメニューを館内飲食店舗にてご用意する「Strawberry MENU SELECTION」を開催いたします。



「Strawberry MENU SELECTION」ラインナップ

冬から春にかけては、イチゴが最も美味しい季節。東京ミッドタウン日比谷では、旬を迎えるイチゴをふんだんに使ったスイーツやドリンクのメニューが登場します。目にも鮮やかなパフェやケーキ、豪華なアフタヌーンティーや、あんこや抹茶など和の素材とのコラボレーションが楽しい和菓子はじめ、デザートドリンクやイチゴの香るお酒など、魅力的なラインナップでお届けします。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。東京ミッドタウン日比谷の各店舗が、それぞれに個性あふれる味わいでおもてなし致します。心躍る魅惑のイチゴメニューとの出会いを楽しみに、ぜひ東京ミッドタウン日比谷に足をお運びください。

オフィシャルサイト URL : https://www.hibiya.tokyo-midtown.com/stage_vol_23/#strawberry

画像ダウンロード URL :

<https://prap.gigapod.jp/fcbd0a59c279abc3635a4645a22e0511b1679bbea>

イチゴづくしの贅沢スイーツメニュー11選！

いちご好きのための豪華パフェ いちごホリック ICHIGO HOLIC 2,750 円

Pâtisserie & Café DEL'IMMO (B1)

イートイン



イチゴのコンフィと赤ワインのジュレ、ミルクーなアイスとイチゴアイスを組み合わせた、イチゴ好きのためのパフェ。

ナッツとフルーツの幸せな一体感 苺とピスタチオのパフェ 1,650 円 THE SPINDLE (1F)

イートイン



甘酸っぱいフレッシュな苺に濃厚なピスタチオクリーム、アーモンドビスキュイやピスタチオ、イチゴアイスで仕立てたパフェ。
※14:00 からのご提供となります

洗練された和のおやつ 穂乃香 605 円 鈴懸 (B1)

テイクアウト



上質なほうじ茶の寒天に福岡県産あまおう、北海道産あずきと白玉を添えた一品。ほうじ茶の香ばしく濃い味わいがイチゴの甘さとよく合います。

【数量限定】※提供期間：2月中旬～

フォルムも味もエレガント イチゴとローズ香るパフェ 2,200 円 DRAWING HOUSE OF HIBIYA (6F)

イートイン



香川県産さぬき姫のいちごを使用したアイスと薔薇を組み合わせたパフェ。いちごと薔薇の香りをお楽しみください。

植物性素材のやさしいスイーツ いちごのヴィーガンタルト 979 円 Mr.FARMER (B1)

イートイン



ほんのりアールグレイ香る生地と、甘酸っぱいイチゴのハーモニーをお楽しみいただけます。

洋酒の香る大人の味わい いちごと季節のフルーツゼリー 1,200 円 そばがみ (3F)

イートイン



旬のイチゴと季節の果物を、ゼリーに閉じこめたスイーツ。洋酒を入れた自家製サバイヨンソースが、素材の味を引き立てます。※ランチ 8,000 円、ディナー 8,000 円/10,000 円の各コースにて提供可。

優雅なティーセットでイギリスを満喫

KIKI's Afternoon tea set

「いちご泥棒」 4,235 円

TEA ROOM KIKI 紅茶&スコーン専門店 (B1)

イートイン



イギリスの偉大なデザイナー、ウィリアム・モリスの代表作「いちご泥棒」をオマージュした限定セット。和歌山県直送のイチゴ「まりひめ」を使用。
【各日限定 30 食】

紅白のコントラストが目にも美味しい

杏仁豆腐 イチゴソースがけ 1,500 円

PHUKET ORIENTAL (2F)

イートイン



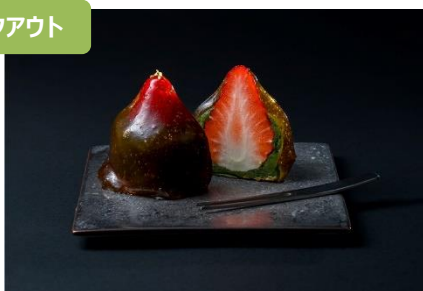
当店自慢の杏仁豆腐に、イチゴのソースが彩りと華やかな香りを添える特別なスイーツ。
※16:30 からのご提供となります

黒糖 & あんこの和素材とイチゴのコラボ

いちご琥珀餅 648 円

林屋新兵衛 (2F)

テイクアウト



まるで琥珀のような手作りの黒糖わらび餅で包み込んだ、紅ほっぺが美味しいこの季節だけの一品。抹茶餡、こし餡の二つの味が楽しめます。
【数量限定】※提供期間:1月16日～

特製プリンとフレッシュな苺が好相性

和食屋の苺プリン 770 円

三分亭 (3F)

イートイン



三分亭がこだわり抜いた特製プリンに、イチゴのトッピングが特別感を演出してくれる一品です。
※ディナータイム限定

サクサク、シュワツと楽しい食感

いちごのチーズケーキ 800 円

HIBIYA CENTRAL MARKET (3F)

※コーヒースタンドでの提供となります

イートイン



チーズケーキの中にイチゴのコンフィチュールが入った、濃厚かつシュワツととろけるようなチーズケーキ。サクサクのタルト生地と一緒に。

香り豊かなイチゴのデザートドリンク&お酒 5 選！

ドリンク&デザートで苺を堪能 いちご最中&苺モヒート 1,150 円 天ぷら 天寅 (2F)

イートイン



抹茶のアイスクリームにまるごと苺を合わせた最中と、苺をたっぷり使用した甘酸っぱいモヒートの素敵なセットです。
【各日限定 5 食】※16:00 からのご提供となります

イチゴ&ワインで華やか気分に ロッシーニ 2,500 円 STAR BAR (3F)

イートイン



旬のイチゴを贅沢に使用し、スパークリングワインと合わせて作るカクテル。華やかな見た目と特別な日にもおすすめです。※お酒です
※別途チャージ料金 1,100 円をいただきます

酸味と甘味の絶妙なハーモニー ストロベリーラッシー 790 円 DIYA (2F)

イートイン



イチゴの甘味とヨーグルトの酸味が織りなすハーモニーが口の中で広がる、デザート感覚で楽しめるドリンクです。

冬にぴったりのやさしいドリンク ベリーと生姜の甘酒ココア (HOT/ICE) 各 770 円 REVIVE KITCHEN THREE (2F)

イートイン



寒い季節に飲みたいココアと相性の良いベリーを合わせたドリンク。栄養豊富な甘酒を使用し、体を温める生姜がアクセント。

氷まで苺！溶けた味わいも楽しい ICHIGO ミルク 702 円 日比谷焙煎珈琲 (B1)

テイクアウト



いちご専門店「ICHIBIKO」監修。氷まで苺で作った優しい甘さのイチゴミルク。苺の氷が溶けていくと 2 度楽しめるイチゴミルクに！

※内容は都合により変更となる場合がございますので予めご了承ください。
※食材等の都合により、1日のご提供数が終了する可能性もございますのでご了承ください。
※営業時間変更により提供時間が変更になる可能性がございますので、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。
※新型コロナウイルス感染拡大防止措置に伴い、急な営業時間・メニュー内容の変更・アルコール提供の中止、臨時休業が発生する可能性がございます。
※お車でお越しのお客様及び未成年の方へのアルコール類のご提供は差し控えさせていただきます。
※テイクアウトメニューはイートイン不可です。
※イートインのメニューはテイクアウト可能なものもございます。詳しくは各店舗にお問い合わせください。

■「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。



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.mitsuifudosan.co.jp/corporate/news/2021/1001_01/