

❀ 2日間限定! ❀

いちおしメニューご注文で

新春ふるまい酒

2020年1月2日(木)・3日(金)

各店のいちおしメニューをご注文で、
1グループ4名様までワンドリンクプレゼント!

なくなり次第終了



いちおしメニュー
博多塩雑煮

¥880

あご出汁のすまし汁に塩鯛とかつお菜をのせた、博多のお雑煮。

[住吉酒販 / B1 / 酒・食品・角打ち / TEL 03-6205-4172]

ふるまいドリンク | 新春お燗酒



いちおしメニュー
串揚げ1本

¥200~

その日に入荷した旬の食材を揚げたてで提供。3種類のタレか塩はお好みどうぞ。
※食材は入荷によって異なります。
[串揚げ 新宿立吉 / 2F / 串揚げ / TEL 03-6811-2363]

ふるまいドリンク | たる酒枮 ※ディナータイムのみ



いちおしメニュー
ミッドタウンスペシャルセット

DIYA

¥2,750

3種のカレー、白身魚のグリル、季節野菜の天ぷらなどに、デザートも付いた大満足なセット。
[DIYA / 2F / インド料理 / TEL 03-6550-8765]

ふるまいドリンク | スパークリングワインor マンゴーラッシー



いちおしメニュー
もちもち米麺焼そば
〜パッタイ〜

PHUKET ORIENTAL

¥979 (ランチ) ¥1,518 (ディナー)

定番のパッタイを、フォーの麺を使用してコシのあるもちもち食感に仕上げた一品。
[PHUKET ORIENTAL / 2F / タイ・フュージョン / TEL 03-6812-7114]

ふるまいドリンク | スパークリングワインor 対象のソフトドリンク



いちおしメニュー
豪州産牧草赤身牛リブ
薪炭火焼き(200g)

NADABAN
by HAL YAMASHITA

¥3,270

オーストラリア産の牛リブを特注薪備長炭で香り高く焼き上げた逸品。
[NADABAN by HAL YAMASHITA / 2F / 関西うどん&伊端焼き / TEL 03-6273-3386]

ふるまいドリンク | 生ビール(小グラス)or 対象のソフトドリンク



いちおしメニュー
パエイヤ各種

Lubina

¥1,705~ ※14:30~15:00を除く。

旬の素材を使用した季節のパエイヤ、魚介パエイヤ、イカスミパエイヤの3種類をご用意。
[LUBINA / 2F / シーフードスパニッシュ&タパス / TEL 03-6273-3250]

ふるまいドリンク | カヴァ(スパークリングワイン) ※対象のソフトドリンクに変更可。



いちおしメニュー
名物 鶏の唐揚げ

一角

¥770

醤油ベースのたれにしっかり漬込んだ一角の名物。カリカリッと香ばしくジューシー。
[一角 / 3F / 居酒屋・定食 / TEL 03-6205-8996]

ふるまいドリンク | 超炭酸角ハイボール



いちおしメニュー
フカヒレの上湯ゼリー寄せ
山椒ソース

礼華

¥1,760 (サービス料別途)

フカヒレを豚肉・鶏肉・金華ハムの旨みを含んだ上湯スープで固めた贅沢な前菜です。
[中国料理 礼華 四君子草 / 3F / 中国料理 / TEL 03-6273-3327]

ふるまいドリンク | スパークリングワイン



いちおしメニュー
そばがみ

新年のお祝いコース

¥3,300 / ¥5,500 / ¥8,800

新年のお祝い料理とこだわりの手打ちそばを堪能。3種類のコースからお選びいただけます。
[そばがみ / 3F / 蕎麦・日本料理 / TEL 03-6812-7123]

ふるまいドリンク | 日本酒



いちおしメニュー
billboard cafe dining

新春Lunch course
Billboard Lunch Full course
オードブル 3種盛り合わせ

¥2,800 / ¥3,600 / ¥1,350

※ランチタイムのみ。 ※ランチタイムのみ。 ※カフェタイム&ディナータイムのみ。
新年だけの贅沢なコースメニューとオードブル。
[Billboard cafe & dining / 3F / ミュージックカフェ&ダイニング / TEL 03-6273-3355]

ふるまいドリンク | あらごし梅スパークリング ※対象のソフトドリンクに変更可。