



丸ビル最上 36 階 バー&ダイニング「ブリーズ・オブ・トウキョウ」

冬のディナーコースメニュー

2016年12月5日（月） 提供開始

東京駅前の丸ビル最上 36 階のパノラマ夜景と共にコンテンポラリー・フレンチを楽しめる「ブリーズ・オブ・トウキョウ」では、12月5日（月）より、冬のディナーコースメニューを提供します。



冬のディナーコースメニュー（9,500円・税サービス料別）は、フランスの名だたる星付きレストランで研鑽を積んだシェフ・千葉 尚が、鱈白子、鮫鱈、根菜など、日本の旬の食材を巧みに取り入れた7皿からなるコースメニューです。

確かな技術に裏打ちされた伝統フランス料理をベースにしながらも、堅苦しくならず、心地いい特別感を感じられる料理の数々。美しいプレゼンテーションの各皿は、力強くダイナミックに見えながら、細部には素材を活かすためのデリケートな工夫が凝らされ、口に入れると組み合わせた素材同士が味のハーモニーとなって広がります。

丸ビル最上階の素晴らしい眺望とともに、美しさ、香り、食感、味わい、連なる料理と料理のコントラストなど、五感をやさしく刺激する味覚を心行くまでご堪能ください。

■「ブリーズ・オブ・トウキョウ」：冬のディナーコースメニュー概要

開始日： 2016年12月5日（月）※12月22日～25日はクリスマス・ディナーコースのみの提供となります。

内容： シグニチャーコース（9,500円/税・サービス料・7品）

所在地： 千代田区丸の内 2-4-1 丸の内ビルディング 36F

TEL. 03-5220-5551 / <http://www.breezеоftokyo.com/>

【本件に関するお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9階 TEL：03-3470-5307

【シグニチャー コース】 9,500 円 (税・サービス料別)

Amuse bouch
アミューズ

Hokkaido cod shirako frites with fresh tomato sauce
北海道産 鱈白子のフリット 酸味を効かせた冷製トマトソース (写真①)

Chrysanthemum green risotto with foie gras poêlé
春菊のリゾットとフォア・グラのポワレ (写真②)

Roasted monkfish with hazelnut and chorizo sauce
鮫鱈のロースト ヘーゼルナッツとチョリソーのソース (写真③)

Today's meat
本日のお肉料理
又は

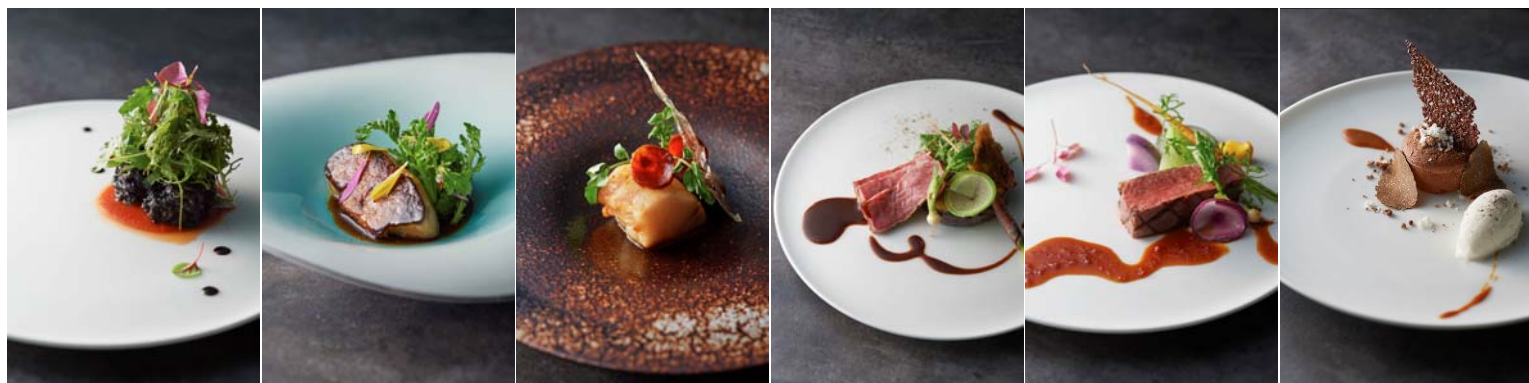
Slow roasted dry-aged beef with black garlic sauce
大金式酵母エイジングビーフの低温ロースト 熟成黒ニンニクのソース (写真④)
又は

Grilled Matsusaka sirloin steak with root vegetables and shallot sauce (+¥2,500)
松阪牛サーロインのグリユ 根菜のヴァリエーション ソースエシャロット (+¥2,500) (写真⑤)

Guanaja chocolate fondant with truffle sorbet
グアナラのフォンダンショコラとトリュフのソルベ (写真⑥)

Mignardises
ミニャルディーズ

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶



①

②

③

④

⑤

⑥

■「千葉 尚 (ちば たかし)」: プロフィール

千葉は、フランスの世界遺産の町ヴェズレーの三ツ星※「レスペランス」、国家遺産の建物に店を構えるフランスの二ツ星「オーベルジュ・ド・リル」、1946年パリで創業の老舗「タイユバン」などで研鑽を積み、2016年より「ブリーズ・オブ・トウキョウ」のエグゼクティブ・シェフに就任。

1976年、東京生まれ。 ※千葉の勤務当時

