



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」

## 秋のディナーコースメニュー

現在提供中

東京駅前の丸ビル最上 36 階から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、現在、秋のディナーコースメニューを提供しています。



旬の食材の香りを大切に「シグニチャーコース」(9,500円・税サ別)は、自信をもって作り上げた7皿からなる秋のコースです。フランスの名だたるレストランで研鑽を積んだシェフ・千葉 尚が創造する、“旬の日本食材を巧みに取り入れた、日本、そして東京でしか作り上げることのできないフランス料理”をお楽しみいただけます。

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、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。また、“料理の味わいを想像する事も楽しんでもらう”という千葉のコンセプトにより、シンプルな料理名になっているのも特徴の一つです。

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ひと時を心行くまでご堪能ください。

### ■「ブリーズ・オブ・トウキョウ」：秋のディナーコースメニュー概要

開始日： 2016年9月5日より提供中

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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp) 玉城 [j-tamaki@wdi.co.jp](mailto:j-tamaki@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)**

アミューズ

Lightly cooked lobster with beets and raspberry salad  
オマール ・ ベトラーフ ・ フランボワーズ (写真①)

Mushroom potage and sautéed foie gras  
フォアグラ ・ トリュフ ・ シャンピニオン (写真②)

Today' s fish  
ポワソン ド ジュール (本日のお魚料理) (写真③)

Roasted Hokkaido Ezo venison served with chestnut puree and cassis sauce  
北海道産 蝦夷鹿 ・ 栗 ・ カシス (写真④)

又は

Roasted “Ogane yeast” dry-aging beef sirloin  
熟成牛 ・ 絹かわなす ・ ソースアイユ

又は

Roasted Wagyu beef sirloin served with rocket coulis and shallot sauce (+¥1,500)  
特選和牛 ・ セルバチコ ・ エシャロット (+¥1,500) (写真⑤)

Cinnamon mousse and caramelized apple with apple and balsamic vinegar sherbet  
リンゴ ・ シナモン ・ バルサミコ (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

