



BREEZE OF TOKYO

旬の食材の旨みを最大限に引き出したフレンチグリの洋風おせちで過ごすお正月
フレンチグリル&バー「ブリーズ・オブ・トウキョウ」
「2021 特製おせち」予約販売

ご予約受付：2020年11月1日(日)～12月20日(日) / お届け：2020年12月31日(木)

東京駅前、丸ビル最上36階からパノラマ夜景と共にフレンチグリルが楽しめる「ブリーズ・オブ・トウキョウ」では、お正月、ご家族での団らんにふさわしい、フレンチグリルレストランとしての拘り満載の洋風おせち二段重を、事前のご予約限定にてテイクアウト販売、11月1日(日)より予約受付を開始します。



～厳選食材とこだわりの火入れ。新年を祝うにふさわしい、フレンチグリルレストランとしての拘りをご自宅で～
フレンチグリルレストランとしての拘りは、四季折々、旬の食材の旨みを最大限に引き出す、絶妙な火入れにあります。季節や天候、食材の状態を見極めながら、シェフが厳選した食材を、もう一つ上の次元へと高めていきます。

2021年新年、「ブリーズ・オブ・トウキョウ」が用意した「2021 特製おせち」は、少量で種類をたくさん楽しめるよう、伝統とモダンが融合した全15品を、彩りも豊かに二段重に盛り込みました。新たな感性で生み出された厳選したごちそうアイテムの数々は、新年の祝時にぴったり。家庭では出せない本格フレンチレストランの味をご家庭でお楽しみいただけます。大切な人とおせちを囲み、幸せをわかちあう。そんな特別な時間を「ブリーズ・オブ・トウキョウ」の特製おせちが演出します。

■「ブリーズ・オブ・トウキョウ」2021 特製おせち 販売概要

価格：21,600円(消費税・送料込、事前お振込みにて承ります)

内容：2～3名様用 二段重 (全15アイテム)

お届け：2020年12月31日(木) ※宅急便での配送

ご予約：ご予約限定での販売となります。

11月1日(日)～12月20日(日)の期間中、店頭/店舗電話/[メール](#)よりお申し込みください。

店舗：「BREEZE OF TOKYO(ブリーズ・オブ・トウキョウ)」

東京都千代田区丸の内2-4-1 丸の内ビルディング 36F / TEL.03-5220-5551

<http://www.breezsoftkyo.com/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL: 03-3470-5307

広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■ ブリーズ・オブ・トウキョウ「2021 特製おせち」

<一の重>

- ◇ ノルウェー産サーモンと赤キャベツのマリネ
- ◇ パテ・グランメール
- ◇ モルタデッラと生ハムの盛り合わせ
- ◇ カクテルオリーブ
- ◇ キャビア
- ◇ 鴨胸肉の燻製 ケッパーベリーのアクセント
- ◇ 紅ズワイガニとキノアのタルタル
- ◇ 国産茸とジャガイモのキッシュ
- ◇ 彩り野菜のピクルス

<二の重>

- ◇ 蝦夷アワビの柔らか煮と海藻のサラダ
- ◇ カナダ産オマール海老
- ◇ ドライフルーツとチョコレートの羊羹
- ◇ ガランティーヌ・ド・ヴォライユ
- ◇ ローストビーフ
- ◇ フランボワーズとレモンクリームのマカロン



■ 「ブリーズ・オブ・トウキョウ」店舗概要

所在地：東京都千代田区丸の内 2-4-1 丸の内ビルディング 36F

電話番号：03-5220-5551

営業時間：ランチ：11:00～15:30(14:30 LO)

ディナー：月～金 18:00～23:30

土曜 17:00～23:30

日曜・祝日 17:00～22:30

ホームページ：<http://www.breezeoftokyo.com/>

Facebook：<https://www.facebook.com/BreezeOfTokyo/>

※ 小学生以下のお子様のご利用はご遠慮いただいております。
(個室利用を除く)

※ 上記は通常営業時の内容となります。

※ ラストオーダーはコース閉店 2 時間 30 分前、アラカルト閉店 1 時間 30 分前



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307

広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp