



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」
東京のパノラマ夜景と共に愉しむ クリスマス・ディナーコース

2016年12月22日（木）～25日（日）



東京駅前、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・フレンチが楽しめる「ブリーズ・オブ・トウキョウ」では、12月22日（木）から25日（日）までの期間限定で、「2016クリスマス・ディナーコース」（16,000円・税サ別／7皿）をご提供します。

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、今年のクリスマスのスペシャルコースの内容は、フォアグラ、オマール海老、天然真鯛といった高級食材を使った皿に加え、メインには日本三大和牛の一つと評される松阪牛のサーロインステーキで構成された贅沢なものに仕上げました。

丸ビル最上階の素晴らしい眺望とともに楽しむ美しいプレゼンテーションの各皿が、今年のクリスマスをさらに華やかに、印象的に演出します。

■「ブリーズ・オブ・トウキョウ」：2016クリスマス・ディナーコースメニュー概要

期 間：2016年12月22日（木）～25日（日）

提供時間：■12月22日（木）

1部 18:00～20:30／2部 18:30～21:00／3部 20:45～23:15／4部 21:15～23:45

■12月23日（金）～25日（日）

1部 17:00～19:00／2部 18:00～20:00／3部 19:15～21:15／

4部 20:30～22:30／5部 21:45～23:45

内 容：2016クリスマス・ディナーコース（16,000円/税・サービス料別・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.breezeoftokyo.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

【2016 クリスマス・ディナーコース】 16,000 円 (税・サービス料別)

【Amuse】

アミューズ

【Appetizer I】

Foie gras terrine with caramelized nuts and glazed beets
フォア・グラのテリーヌとナッツのキャラメリゼ ベトラーフのグラッサージュ (写真上左)

【Appetizer II】

Lobster frites with mushroom velouté and sautéed mushroom
ブルーテ・ド・シャンピニオン オマール海老のフリットとシャンピニオンのソテー (写真上中央)

【Fish】

Steamed sea bream with herb oil and sauce blanche
天然真鯛のヴァプール ハーブオイルとソースブランシュ (写真上右)

【Meat】

Grilled Matsusaka sirloin steak with shallot sauce
低温で火を入れた松阪牛サーロインのグリエ エシャロットソース (写真下左)

【Dessert】

Manjari chocolate mousse with truffle
マンジャリショコラのムースとトリュフのアンサンブル (写真下右)

【Mignardises】

ミニアルディーズ

【Coffee or tea】

コーヒー又は紅茶



■「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

