

《東急歌舞伎町タワー 飲食テナントリニューアル情報》  
ワインと串揚げが楽しめる“ワイン屋台”と  
和牛の最高峰“神戸ビーフ専門店”がオープン！

～栗やトリュフ、秋野菜を使った秋の味覚を堪能できる限定メニューを多数展開～

東急株式会社  
株式会社東急レクリエーション

東急株式会社および株式会社東急レクリエーションが2023年4月に新宿歌舞伎町で開業した「東急歌舞伎町タワー(以下、「本施設」)」では、2つの飲食テナントがリニューアルオープン。7月には神戸ビーフの真髄を堪能できる専門店「Kobe Beef Dining 和牛特区」、さらに9月下旬には山梨物産のワインを中心に150本のワインボトルを壁面に陳列するワイン居酒屋「Wine Wall KABUKICHO by BON LUMIERE」が新たにオープンします。

また、本施設内の飲食テナントでは、秋の食材の旨味をシェフの技で最大限に引き出したコース料理やテイクアウトも可能な季節のハンバーガー、スイーツ&カクテルまで、秋の味覚を堪能できる商品が期間限定で多数登場します。

《東急歌舞伎町タワー 飲食テナントリニューアル情報》

■Kobe Beef Dining 和牛特区(7月にリニューアル済)

日本が誇る「神戸ビーフ」の中でも人気の高いサーロインと、希少部位のヒレを贅沢に食べ比べできるステーキをご用意いたしました。口の中でとろけるようなサーロインの豊潤な旨味と、赤身の旨みが凝縮されたヒレの繊細な味わいを、ぜひご堪能ください。秋の旬の彩り豊かな野菜とともに、特別なひとときをお過ごしいただけます。

料金: 16,280円(消費税込)

※17時以降ご来店のお客さまはサービス料10%頂戴しております。

販売期間: 2024年9月9日(月)～10月31日(木)まで

その他: ディナータイム限定販売1日10食限定



▲Kobe Beef Dining 和牛特区  
「旬菜と神戸牛二種食べ比べステーキ」

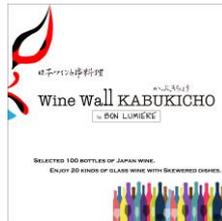
■「Wine Wall KABUKICHO by BON LUMIERE」(9月下旬オープン)

北海道プレミアムフードを提供していた「BON LUMIERE VIVA HOKKAIDO PROJECT」が、山梨物産のワインを中心に150本壁面に陳列するワイン屋台「Wine Wall KABUKICHO by BON LUMIERE」としてリニューアルオープンします。都内では入手がない珍しい銘酒なども取り揃えています。また、「ワイン屋台」というコンセプトでワインに加えお料理は串揚げをご用意しており、スタッフがワインと合うフードをセレクトします。

営業時間: 17:00～23:00

電話番号: 050-5210-5412

オープン日: 2024年9月下旬



▲Wine Wall KABUKICHO by BON LUMIERE  
外観

本施設で展開している秋限定のメニューについては、別紙をご覧ください。

## 【別紙】

### 東急歌舞伎町タワーで“秋のスイーツとカクテルを味わう”

#### ■Bar Bellustar「ハーベストアフタヌーンティー」

夏の暑さから身体を回復させ、冬に向けてエネルギーを蓄える秋は、秋野菜と果物の素材の味わいを丁寧に活かしたセイボリーとスイーツを提供。セイボリーでは、柿の甘みとそれを引き立てる生ハムの塩味をクリーミーなマスカルポーネがまとめる一品など、食材の組み合わせにシェフのセンスが光るラインアップ。

スイーツは、甘みの強い秋の野菜と、栗、シャインマスカット、林檎など秋を代表する果物を使用した2段構成で心ゆくまでご堪能いただけます。

上段には、見た目も可愛い栗かぼちゃのタルトや、トリュフとポルチーニ茸のメレンゲマカロンなど、秋野菜を使用したスイーツをご用意。下段には、秋の代表的な果物を使用した、和栗のモンブランやシャインマスカットのヴェリーヌなどが並びます。



料金: 1名さま 8,200円(サービス料15%・消費税込)

※プラス1,300円にてグラスシャンパン付プランのご用意もございます。

販売期間: 2024年9月1日(日)～11月30日(土) ※土・日曜・祝日限定

提供時間: 13:30～17:30(最終入店15:30 ※2時間制)

予約受付: 電話またはウェブにて ※ご利用前日18:00までの事前予約制

電話: 03-6233-8455(直通)

ウェブ: <https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/bar/afternoontea/2409/>

#### ■JAM17 BAR「Autumn Cocktail」

##### ①CHIPMUNK／シマリス

秋に冬の準備で食料を集めるシマリスのイメージ。エスプレッソの黒、クリームリキュールとナッツリキュールでアイボリー、ホワイトチョコレートの白でシマリスのカラーを表現。キャラメリゼしたナッツを飾り冬の為に集めたナッツを表現する。

##### ②Fall in one／ホールインワン

In one: 一緒になってという意味からジャムセッションのようなひとときをという意味を込め、ニッカセッションをベースに使用し、秋に実を落とす無花果や栗を合わせたオータムカクテル。ウイスキーベースのカクテル「ホールインワン」を、秋をコンセプトにアレンジしたユーモア溢れる創作カクテル。



料金: ①②いずれも2,000円(サービス料13%・消費税込)

販売期間: 2024年10月1日(火)～11月30日(土)

### ■Restaurant Bellustar「素材で旅する東北」

「素材で旅するレストラン」をコンセプトに日本の風土が感じられるモダンフレンチ「Restaurant Bellustar」では5月より期間限定で日本国内のひとつの地域にフォーカスしたコース料理を提供しています。

9月～10月は東北に注目し、ディナーコースでは東北で採れた帆立を使用し、見た目も印象的な「帆立貝のポシェ 柚子胡椒 茸のソース」やDinner Course「HOSHI」のメインには岩手県産の「短角牛の炭火焼 アンチョビ セルバチコ」をご用意しております。



**料金:** Lunch Course「MIZU」8,000円

Lunch Course「KAZE」12,000円

Dinner Course「TSUKI」17,000円

Dinner Course「HOSHI」23,000円（サービス料15%・消費税込）

**販売期間:**2024年9月1日(日)～10月31日(木)

**提供時間:**ランチ 12:00～15:00(L.O. 14:00)

ディナー 17:30～22:00(L.O. 21:00)

### ■鉄板 天祐「秋の松茸コース」

厳選した秋の食材の旨味をシェフの技で最大限に引き出した品々をお召し上がりいただける秋の松茸コース。

この時期にしか味わうことのできない季節の一品は「松茸と車エビの土瓶蒸し」をご用意。火入れの妙で仕上げる磯の香りが豊かな活鮑、世界の下を魅了する神戸ビーフなど、秋の味覚をご堪能ください。

**料金:**42,000円(サービス料15%・消費税込)

**販売期間:**2024年9月17日(火)～11月9日(土)

**提供時間:**ランチ 12:00～15:00(L.O. 14:00)

ディナー 17:30～22:00(L.O. 21:00)



### ■JAM17 DINING「JAM'S Dinner Course」

栗、さつまいも、茸など秋の味覚を前菜からデザートまで使用したコースをご用意いたします。

また、生パスタを使用したラグーパスタやキッチンを中心に構えられた400℃の石窯で旨味を閉じ込めた国産牛など、JAM17 DININGのシグネチャーメニューもお楽しみいただけます。

コースデザートは、和栗のモンブランをご用意。カシスジュレの酸味と和栗のモンブランクリームのお味のバランスがよく、秋を思う存分感じていただけるデザートです。

**料金:** 7,800円(サービス料13%・消費税込)

**販売期間:** 2024年10月1日(火)～11月30日(土)

**提供時間:** デイナー 17:00～22:00(L.O. 21:00)



テイクアウト可能！東急歌舞伎町タワーで味わえる“秋限定の月見バーガー”

### ■SHOGUN BURGER TOKYUKABUKICHO TOWER店「金と銀の月見バーガー」

イートイン/テイクアウト

今回の月見バーガーはテリヤキバーガーのオリジナルソースに加え大葉とすじ青のりを選びました。今年はバターソテーしたレンコンをいれて食感をプラス。

去年とは一味違ったSHOGUN BURGERの月見バーガーをお楽しみください。

今年はアレンジが加わりさらにお得になったSHOGUN月見バーガーセットをぜひお試しください。

**料金:** 金(チーズ月見)1,880円 ※22:00以降 2,070円

銀(月見バーガー)1,780円 ※22:00以降 1,960円

(すべて消費税込)

**販売期間:** 2024年9月30日(月)まで

