

鮮やかないちごと濃厚チョコが織りなす絶品の味わいを楽しむ
東京ミッドタウン日比谷で堪能する「ときめくイチゴ×きらめくチョコ」
日比谷仲通りイルミネーションは2月1日(土)より「ピンクビーナスベルト」にカラーチェンジ

東京ミッドタウン日比谷（千代田区有楽町、事業者：三井不動産株式会社）では、2025年1月24日（金）から3月16日（日）までの約2か月間、「いちごとチョコレート」をテーマにした期間限定フェア「ときめくイチゴ×きらめくチョコ」を館内の飲食店舗にて開催します。



旬を迎える冬から春にかけて、いちごを贅沢に使ったスイーツやドリンクメニューが登場。色鮮やかなパフェや和の素材と融合したメニュー、いちご香るお酒まで、心踊るラインナップをご用意しました。また、バレンタインデーやホワイトデーにぴったりな、チョコレートを使用した特別なスイーツも多数登場。カカオの豊かな香りと深みを楽しめる大人向けのスイーツから、冬限定のチョコレートドリンクなど、この時季ならではの「いちごとチョコ」の魅力を存分にお楽しみいただけます。

さらに、日比谷仲通りでは2025年2月1日（土）から2月28日（金）の期間、HIBIYA AREA ILLUMINATIONが「ピンクビーナスベルト」をイメージしたイルミネーションにカラーチェンジします。バレンタインの季節にふさわしいロマンティックなピンク色の光が街並みを彩り、特別なひとときを演出します。イルミネーションは「HIBIYA Magic Time Illumination 2024」の一環として実施され、冬の夜空に魔法のような輝きを放ちます。

いちごとチョコのスイーツを味わいながら、ピンク色のイルミネーションに包まれるひとときを東京ミッドタウン日比谷でぜひお楽しみください。



HIBIYA AREA ILLUMINATION
「ピンクビーナスベルト」

✓ オフィシャルサイトURL（全メニューのご紹介はこちらをご覧ください） ※1/24(金)10:00公開予定

<https://www.hibiya.tokyo-midtown.com/jp/event/6884/>

旬の甘さを閉じ込めた、贅沢いちごスイーツ

イチゴホリック 3,168円

※提供期間：2/28(金)まで

コクのあるマスカルポーネアイスと爽やかなイチゴのソルベにルビーチョコレートクリームを合わせた、甘みと酸味を堪能できる苺づくしのパフェ。

Pâtisserie & Café DEL'IMMO / B1



スウィートハート・スコーン

イートイン 2,210円～ / テイクアウト 830円

※提供期間：3/14(金)まで ※イートインはティーフリー付きのセット

濃厚なストロベリーチョコをたっぷりと使用し、ハート型に焼き上げた、可愛さあふれる季節限定スコーン。

TEA ROOM KIKI 紅茶&スコーン専門店 / B1



あまおうのぜんざい 627円

※提供期間：2月下旬まで

北海道十勝産の小豆をふっくら炊き上げた特製ぜんざいと甘酸っぱいあまおう苺を一度に堪能できる贅沢な一品。

鈴懸 / B1



厳選イチゴとショコラのパフェ 2,480円

各地の厳選したイチゴを使用し、2種類のチョコレートと組み合わせました。甘さの中にも爽やかさを感じられる味わいに仕上げています。

DRAWING HOUSE OF HIBIYA / 6F



フレッシュないちごを堪能する、特別なひととき

いちごミルク

イトイン 715円 / テイクアウト 702円

氷まで苺で作った優しい甘さが口いっぱい広がるいちごミルク。
苺の氷が溶けていくことで、変化する味を楽しめる一品。

日比谷焙煎珈琲 / B1



苺とほうじ茶のパフェ 2,200円

※提供時間 14:00~

苺の酸味と苺白餡やほうじ茶の程よい甘味がバランスよく、
冬らしい優しい味わいのパフェ。

REVIVE KITCHEN THREE / 2F



いちご琥珀餅 594円

伊豆の摘みたて直送紅ほっぺを苺大福のように丸ごと使用。
特製餡とぶるぶるのわらび餅で包み込んだ、一つ一つ職人の
手仕込みで仕上げた逸品。

林屋新兵衛 / 2F



杏仁豆腐〜イチゴソースかけ〜 1,500円

※ディナータイム限定

当店自慢の杏仁豆腐に旬のいちごソースをかけた、この時期にしか食べられないスペシャルデザート。とろける甘さと甘酸っぱい酸味が口いっぱい広がります。

PHUKET ORIENTAL / 2F



レオナルド 2,500円

※別途チャージ料金1,100円

クラシックでモダン、可愛らしく美しく、いちごと
スパークリングワインが奏でる絶妙のハーモニー。

STAR BAR / 3F



甘さと深みが織りなす、大人のチョコレートスイーツ

KIKI's ホットチョコレート イトイン 900円 / テイクアウト 970円

※提供期間：2/14(金)まで

アールグレイの上品な香りと、濃厚なチョコレートを合わせた
寒い日にぴったりな冬季限定ドリンク。

TEA ROOM KIKI 紅茶&スコーン専門店 / B1



チョコレート

イトイン 616円～ / テイクアウト 605円～

鎌倉『MAISON CACAO』が手がけた、DEAN & DELUCAだけのハウスチョコレートを使用。フルーティーでフ
ローラルな味わいのチョコレートドリンク。

DEAN & DELUCA CAFE / 1F



ショコラショー(ホットチョコレート) 950円

チョコレートの濃厚な味わいとあっさり仕上げた生クリーム
とのコントラストをお楽しみください。

Buvette / 1F



PICK&MIX(ピック&ミックス) 100gあたり 1,440円

『リンドール』をはじめとする豊富なチョコレートから、お好きな
フレーバーのチョコレートを量り売りでお買い求めいただけます。

リンツ ショコラ ブティック / B1

甘美な香りとビターなコク、大人が楽しむ贅沢チョコ

数量限定

焼き立てクイニーアマン チョコレート 780円

店頭で焼き上げる焼きたてのクイニーアマン。ご家庭で温め直すと、トロツと溢れ出すチョコレートをご堪能いただけます。

Beurre Vérité / B1



フロマーージュホワイトモカ (左)、ショコラショー (右) 各1,100円

冬にしか出会えない、LEXUS MEETS...
のホットドリンクをぜひお楽しみください。

LEXUS MEETS... / 1F



テリーヌショコラ 甘酒クリーム いちごのアクセント 1,000円

低温でじっくりと仕上げることにより、しっとりとした食感とビターチョコの濃厚な香りが楽しめる一品。お好みで甘酒のクリームやいちごのソースをつけてお楽しみください。

LEXUS MEETS... / 1F



ショコラ・オ・フリュイ イートイン 429円 / テイクアウト 421円

濃厚な乳味とキャラメル感のあるミルクチョコとフルーティーなビタースイーツチョコの2種のチョコレートにカカオニブを加えて焼き上げました。

JEAN FRANÇOIS / B1



ビーツのガトーショコラ ピスタチオアイス添え トフィーソース 1,000円

ビーツを練り込んだ濃厚なガトーショコラケーキ。シナモンが香る、熱々のトフィーソースをかけてお召し上がりください。

Q CAFE by Royal Garden Cafe / 6F



三井不動産グループのSDGsへの貢献について

■三井不動産グループのサステナビリティについて (https://www.mitsuifudosan.co.jp/esg_csr/)

三井不動産グループは、「共生・共存・共創により新たな価値を創出する、そのための挑戦を続ける」という「&マーク」の理念に基づき、「社会的価値の創出」と「経済的価値の創出」を車の両輪ととらえ、社会的価値を創出することが経済的価値の創出につながり、その経済的価値によって更に大きな社会的価値の創出を実現したいと考えています。

また、2024年4月の新グループ経営理念策定時、「GROUP MATERIALITY（重点的に取り組む課題）」として、「1. 産業競争力への貢献」、「2. 環境との共生」、「3. 健やか・活力」、「4. 安全・安心」、「5. ダイバーシティ&インクルージョン」、「6. コンプライアンス・ガバナンス」の6つを特定しました。これらのマテリアリティに本業を通じて取組み、サステナビリティに貢献していきます。

【参考】

・「グループ長期経営方針策定」

<https://www.mitsuifudosan.co.jp/corporate/innovation2030/>

・「グループマテリアリティ」

https://www.mitsuifudosan.co.jp/esg_csr/approach/materiality/

*なお、本リリースの取り組みは、SDGs（持続可能な開発目標）における2つの目標に貢献しています。

