

三つ星レストランで腕を振るったフレンチシェフがつくる“新しい洋食” 『tcc GINZAの洋食』に3月25日(金)より フランス産ホワイトアスパラを味わう春限定メニューが登場

株式会社ユニコ・ジャパン・インターナショナル(本社：東京都千代田区、代表取締役：池谷 正美)は、東京・銀座の洋食店『tcc GINZAの洋食』にて、3月25日(金)より期間限定で、春の訪れを感じる季節限定メニュー「フランス産露地栽培ホワイトアスパラとホタルイカとアンチョビのバター焼き」を販売いたします。



■ フレンチの技巧を盛り込んだひと味違う洋食

『tcc GINZAの洋食』のテーマは、伝統と革新。誰もが親しみやすいおなじみの洋食メニューに、フレンチの技巧をふんだんに盛り込み、一皿一皿に新鮮な驚きのある“新しい洋食”を提供しています。「タイコバン・ロブション」や「フォーシーズンズホテル丸の内」で腕を振るってきた飯田卓也総料理長が手掛ける、緻密で繊細な料理の数々をお楽しみいただけます。

ディナーコースでは、当店のスペシャリティを堪能いただける「GINZAの洋食スペシャリティコース」が人気です。洋食の定番メニュー蟹クリームコロッケは、一般的な蟹クリームコロッケの倍以上の身をタネに盛り込み、さらに甲羅に広がるカニ汁を余すことなく閉じ込めトリュフの香りを含ませた一品。オマール海老のソースを組み合わせ、贅沢な味わいです。ハンバーグは黒毛和牛100%使用、香ばしく仕上げた特注パン粉と岩手県産の鶏卵、フォンドボーを加えて一つ一つ丁寧に仕上げられています。フォアグラのソテーを合わせたロッシェニ風でご提供します。

■ フランスの代表的な春野菜ホワイトアスパラを使った季節限定メニュー

アラカルトメニューには、3月25日(金)より、フランスの代表的な春野菜ホワイトアスパラを味わっていただく「フランス産露地栽培ホワイトアスパラとホタルイカとアンチョビのバター焼き」が期間限定で登場します。根元はほろ苦く、先になるほど甘みが増すホワイトアスパラは、大地の恵みをたっぷり受けて育った露地栽培ならではの力強い味わい。日本の旬の味覚ホタルイカとのマリージュで、春の息吹を感じるこの季節だけのメニューです。スペシャリティコースに組み合わせてお召し上がりいただくのもおすすめです。

『tcc GINZAの洋食』は、銀座のシンボル「和光ビル」や晴海通りを一望する銀座の一等地に位置し、少し贅沢なデートや記念日、大切な人との会食などにご利用いただけます。

今後も、特別感のあるお料理と一流のおもてなしで、銀座で過ごす極上のひとときをご提供してまいります。

【春限定メニュー概要】



フランス産露地栽培ホワイトアスパラと
ホタルイカとアンチョビのバター焼き
1,900円

- 提供期間：2022年3月25日（金）～
- 提供時間：17:30～22:00(LO21:00)

【ディナーコースメニューより紹介】

GINZAの洋食スペシャルティコース 全8品 9,000円

GINZAの洋食の人気定番料理をコース仕立てにしたお得なコース。

- ◆前菜3種盛り合わせ
- ◆クリームチーズの味噌漬け - クルミのトーストと共に
- ◆ジャンボマッシュルームのブルギニオンバター焼き
- ◆オリオングラタンスープ (+ ¥600)
- ◆ズワイ蟹クリームコロッケ - オマール海老のソース -
- ◆黒毛和牛のハンバーグとフォアグラのロッシェニ風
- ◆ミニカレーライス (+ 700円)
- ◆デザートを下記より一品お選びください
自家製プリン / テリーヌショコラのフォンダン / アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ
- ◆ミニアルディーズ
- ◆コーヒー・紅茶・ハーブティー ~コーヒーは当店自慢の店内焙煎した豆を使用~

※別途5%のサービス料を加算させていただきます。
※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

【アフタヌーンティー紹介】

檜の岡持ちに詰め込まれた当店ならではのアフタヌーンティーも人気です。
3月1日より、期間限定の「スプリング アフタヌーンティーセット」をご提供中です。

スプリング アフタヌーンティーセット 4,300円～

春スイーツとセイボリーを木箱に配したアフタヌーンティーセット。

スイーツは、「イチゴのマカロン」「イチゴピューレとホワイトチョコレートのボンボン」など、イチゴを使ったメニューをラインナップ。
伊豆ホーリーズの“紅ほっぺ”と白いイチゴ“淡雪”を使用した「季節の高級ブランドフルーツのパフェ」もご提供いたします。
セイボリーでは、「トリュフとミートパテのガトー仕立て」「フォアグラムースのミニブリオッシュバーガー」「ブロッコリーテリーヌ」が新登場。定番人気の当店のスペシャルティ「ズワイ蟹のクリームコロッケ トリュフ風味」や「ミニオムライス」、「自家製カスタードプリン」もお楽しみいただけます。

- 提供期間：2022年3月1日（火）～5月31日（火）
- 提供時間：11:30～17:00（予約制）

※お席や曜日によってはご利用お時間が限られる
場合がございます。

※価格は全て税込です。 ※写真はイメージです。



黒毛和牛のハンバーグとフォアグラのロッシェニ風



ジャンボマッシュルームのブルギニオンバター焼き



クリームチーズの味噌漬け-クルミのトーストと共に



【店舗概要】

- 店 名： tcc GINZAの洋食（ティーシーシー ギンザノヨウシヨク）
- 住 所： 東京都中央区銀座5-9-1 銀座幸ビル3F
- アクセス： 東京メトロ銀座駅 徒歩1分、都営浅草線東銀座駅 徒歩2分
- 電 話： 03-6274-6003
- 営業時間： ランチ 11:30～15:00(LO14:00)
アフタヌーンティー 11:30～17:00（予約制）
ディナー17:30～22:00（LO21:00）
※営業時間は情勢により変更となる場合がございます。
- 定 休 日： 年始
- 公式サイト：<https://www.tccjapan.net/ginza-no-yoshoku>



【総料理長プロフィール】

『tcc GINZAの洋食』『tcc 炉窯炭火焼Steak』総料理長

飯田 卓也（いいだたくや）

日本におけるフレンチの草分けとも言われる巨匠のもとで修行を積んだのち、渡仏。

帰国後は当時、銀座の象徴とされた「ホテル西洋銀座」のメインダイニングをはじめ、「タイコバン・ロブション」などで腕を磨き、「フォーシーズンズホテル丸の内」の総料理長や銀座にある会員制のレストランの料理長を歴任。

2019年より当店の総料理長を務める。

【株式会社ユニコ・ジャパン・インターナショナル 会社概要】

ユニコ・ジャパン・インターナショナルは、食文化のクリエイターとして食に関する製品、店舗を企画し、販売・運営しているシンガポール資本の総合商社です。

現在、（1）珈琲・緑茶など一般消費者向け嗜好飲料の企画・販売、（2）レストラン、ホテル、イタリアン、フレンチなど専門店外食店向け業務用食材の企画・販売、（3）海外ブランド外食店の日本導入・運営など展開しており、日本での食の新しい価値創造に努めています。

- 社 名： 株式会社ユニコ・ジャパン・インターナショナル
- 所 在 地： 東京都千代田区九段北3丁目2番2号 ユニコビル
- 設 立： 1996年7月1日
- 資 本 金： 40,000,000円
- 役 員： 代表取締役 池谷 正美（C.E.O）
- 事業内容： 1. インスタントコーヒーの輸入卸業（F&B事業部）
2. 業務用食材のカatalog通信販売業（シエマル事業部）
3. レストラン業（t c c 事業部）
4. オフィススペースの賃貸
- U R L： <https://www.unicojapan.co.jp/>

本件に関するお問い合わせ先
株式会社ユニコ・ジャパン・インターナショナル 広報担当 佐々木
mail: info@pr-office.jp 電話: 03-6849-2812 / 090-6748-8215(佐々木 携帯)