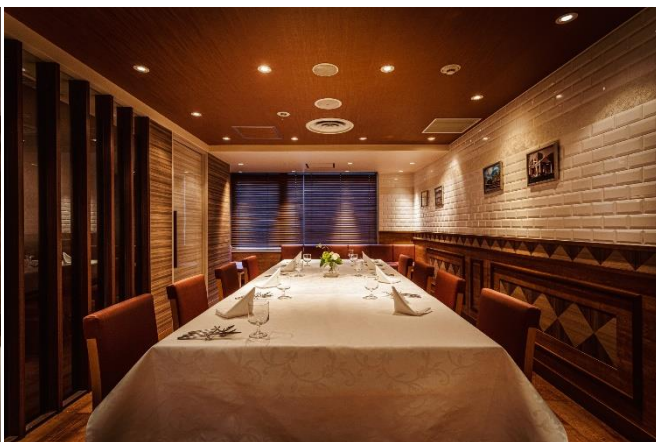


**シャンパンやロゼスパークリングワインも飲み放題に！**  
**『tcc GINZAの洋食』がプライベート空間で楽しむ**  
**個室限定フリーフロー付きコースプランを**  
**2月16日（木）より提供開始**

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、2023年2月16日（木）より、個室利用のお客様限定でシャンパンやロゼスパークリングワインなどが飲み放題となるフリーフロー付きコースプランをご提供いたします。



『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ます。“伝統と革新”をテーマに掲げ、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。

店内には最大12名様までご利用可能な完全個室も備えており、ご家族のお祝いやビジネスシーンでのご会食、お子様連れのママ会などでもご利用いただけます。

この度、個室利用のお客様限定で、当店のスペシャリティをご堪能いただけるコースに充実の2時間フリーフローが付いたコースプランを販売開始いたします。ワインや生ビール、ハイボール、自家製サングリアなど各種揃う通常のフリーフロームニューに加え、本プランでは特別に「シャンパン」や「ロゼスパークリングワイン」、プレミアムウイスキーの「イチローズモルト」「知多」「碧」もお選びいただけます。広々プライベート空間で、前菜からデザート、食後のカフェまで、全9品のコースを多彩なドリンクとともに楽しめるプランです。

「牛ヒレとフォアグラのロッシェニ風」は、牛ヒレにフォアグラのソテーを合わせた当店の人気メニュー。欧州の鳥インフルエンザやウクライナ情勢により輸入量が激減、入手困難となり価格も高騰しているフォアグラも、提供中止する店が相次ぐ中、当店では安定的に仕入れを確保できており継続的に提供を続けております。

「ズワイ蟹クリームコロッケ オマール海老のソース」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。

『tcc GINZAの洋食』は今後も、上質な空間でシェフこだわりの料理を味わう、大切な人との極上のひとときを提供してまいります。

## 【個室限定フリーフロー付きコース 概要】

- 提供開始日：2023年2月16日（木）
- 提供時間：17:30～22:00（LO 21:00）※ラストイン 20:00
- 個室利用可能人数：6名～12名
- 料金：13,000円（税込）2時間フリーフロー付き  
※別途サービス料10%を加算させていただきます。  
※個室利用料はいただいております。

## 【コース内容】

- ◆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
- ◆ズワイ蟹クリームコロッケ - オマール海老のソース -
- ◆牛ヒレとフォアグラのロッシェニ風
- ◆ミニカレーライス（+700円 / 要事前予約）
- ◆本日のデザート
- ◆ミニアルティーズ
- ◆カフェ  
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～
- ◆フリードリンクメニュー
  - ・シャンパン（本プラン特別メニュー）
  - ・ロゼスパークリングワイン（本プラン特別メニュー）
  - ・プレミアムウイスキー：イチローズモルト、知多、碧（本プラン特別メニュー）
  - ・生ビール
  - ・ハイボール
  - ・グラスワイン（赤・白）
  - ・自家製サングリア（赤・白）
  - ・焼酎（芋）
  - ・ウイスキー
  - ・サワー
  - ・ソフトドリンク 等



牛ヒレ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

※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。

## 【店舗概要】

- 店名：tcc GINZAの洋食（ティーシーシー ギンザノウシヨク）
- 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
- 電話番号：03-6274-6003  
ご予約はお電話で承ります。（営業時間内）
- 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：無休
- 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. コーヒーの輸入販売  
2. 業務用食材の通販・イーコマース  
3. レストランの店舗開発・運営事業  
4. オフィススペースの賃貸事業
- 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](mailto:info@pr-office.jp) 電話: 03-6849-2812 / 090-6748-8215(佐々木 携帯)