



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」

バレンタイン・スペシャルディナーコースプラン

2017 年 2 月 9 日（木）～14 日（火）

東京駅前の丸ビル 36 階のパノラマ夜景と共に、コンテンポラリー・フレンチを楽しめる「ブリーズ・オブ・トウキョウ」では、2 月 9 日（木）より、14 日（火）のバレンタインデーに向け、バレンタイン・スペシャルディナーコースプランを提供します。



今回提供するバレンタイン・スペシャルディナーコースプランでは、コース料理の締めを飾るデザートとして、スペシャルチョコレートケーキをホールサイズでご用意しました。さらに、シェフとバーテンダーがチョコレートをテーマに考案した 3 種類のカクテルを揃え、お好きなものをお選びいただけます。

コースでお楽しみいただくのは、フランスの名だたる星付きレストランで研鑽を積んだシェフ・千葉 尚が創り出す、鱈白子、鮫鰯、根菜など、日本の旬の食材を巧みに取り入れた料理の数々。美しいプレゼンテーションの各皿は、力強くダイナミックに見えながら、細部には素材を活かすためのデリケートな工夫が凝らされています。

今年のバレンタインは、普段言えない愛の気持ちを込めて、大切な方と過ごす特別な夜はいかがでしょう。丸ビル最上階の素晴らしい眺望と美味のハーモニーが、その時間を演出します。

■「ブリーズ・オブ・トウキョウ」：バレンタイン・スペシャルディナーコースプラン概要

開 始 日： 2017 年 2 月 9 日（木）～14 日（火）※ディナータイムのみの提供となります。

内 容： バレンタイン・スペシャルチョコレートケーキ（ホールサイズ）、
3 種からお選びいただけるドリンクを付けたスペシャルフルコース料理

価 格： 10,500 円（税・サービス料別）

所 在 地： 東京都千代田区丸の内 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

【バレンタイン・スペシャルディナーコースプラン】10,500 円（税・サービス料別）

アミューズ

北海道産 鱈白子のフリット 酸味を効かせた冷製トマトソース （写真①）

春菊のリゾットとフォア・グラのポワレ （写真②）

鮫鰯のロースト ヘーゼルナッツとチョリソーのソース （写真③）

本日のお肉料理

又は

大金式酵母エイジングビーフの低温ロースト 熟成黒ニンニクのソース （写真④）

又は

米沢牛サーロインのグリユ 根菜のヴァリエーション ソースエシャロット（+¥2,000） （写真⑤）

バレンタインチョコレートホールケーキ

上記ケーキと共にお楽しみいただくドリンク（下記3種よりお選びください）

ショコラロワイヤル / フランボワーズアンペリアル / カカオウォーター

Mignardises

ミニマルディーズ

コーヒー又は紅茶



①



②



③



④



⑤

■「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



【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