



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、鮫鱈、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)

鮫鱈のロースト ヘーゼルナッツとチョリソンのソース (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

ミニャルディーズ

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