



BREEZE OF TOKYO

丸ビル最上 36 階「ブリーズ・オブ・トウキョウ」
ご自宅でのひと時をスペシャルに演出
テイクアウト限定「特選和牛プレミアム BOX」
販売開始：2021年6月1日（火） / 要・事前予約

東京駅前、丸ビル最上 36 階からの眺望と共にフレンチグリルが楽しめる「ブリーズ・オブ・トウキョウ」では、東京・用賀の精肉店「TOKYO COWBOY」がセレクトした黒毛和牛や、オマール海老をはじめとした豪華高級食材を使用した「特選和牛プレミアム BOX」を、テイクアウト限定にて6月1日（火）より販売を開始します。



ブリーズ・オブ・トウキョウは、シェフが厳選した旬の食材を、こだわりの火入れでグリルし、食材の旨みを最大限に活かしたフランス料理をアラカルトでもコースでも楽しめるフレンチグリル&バーです。その料理へのこだわりは、四季折々、旬の食材の旨みを最大限に引き出す、絶妙な火入れにあります。季節や天候、食材の状態を見極めながら、シェフが厳選した食材を、もう一つ上の次元へと高めていきます。この度、ブリーズ・オブ・トウキョウが最上級テイクアウト商品として用意した「特選和牛プレミアム BOX」でも、その料理へのこだわりを忠実に再現。東京・用賀の精肉店「TOKYO COWBOY」がセレクトした黒毛和牛のほか、オマール海老といった高級食材をふんだんに使用し、これら食材の風味、食感あらゆる要素を楽しんでいただけるアイテムで構成しました。季節感を大切に、当日のベスト食材をアレンジするため、全8品のうち5品のみが据え置き、残りの3品はその日のお楽しみ、となるのも、エンターテインメント感を盛り立てます。

「ブリーズ・オブ・トウキョウ」だけが成せる逸品の数々が、記念日はもちろん、非日常のプレミアム時間を彩ります。

■ ブリーズ・オブ・トウキョウ「特選和牛プレミアム BOX」販売概要

- ・販売開始：2021年6月1日（火）
- ・提供時間：ランチ 11:00~14:30、ディナー 平日 18:00~20:00、土日祝日 17:00~20:00
※営業時間の変更など店舗オペレーションに変更が発生する可能性があります。
※前日 15 時までのご予約をお願いいたします。
- ・価格：5,000 円（税込）
- ・内容：TOKYO COWBOY 特選和牛 / カナダ産オマール海老 / ピラフ / ショートパスタ / マカロン 他 3 品
- ・販売店舗：「ブリーズ・オブ・トウキョウ」
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
- ・注文方法：ホームページから、または店舗へのお電話より承ります。
- ・ホームページ：<http://www.breezeoftokyo.com/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307
広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp