



BREEZE OF TOKYO

2017年9月  
株式会社 WDI

丸ビル最上 36 階 フレンチグリル&バー「ブリーズ・オブ・トウキョウ」

## 丸の内ビルディング 15 周年記念メニューを販売

期間：2017年9月6日～9月30日



進化する丸の内エリアをリードする「丸ビル」が誕生して15年。その15周年をお祝いして、最上36階から東京の大パノラマを楽しめるレストラン「ブリーズ・オブ・トウキョウ」では、丸の内ビルディング15周年特別メニューを期間限定で提供します。

2017年8月にフルリニューアルした「ブリーズ・オブ・トウキョウ」の新しいコンセプトは、東京・丸の内の「大人の遊び場」。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&バーとして生まれ変わりました。ディナーのシグニチャーコースでは、グリル料理を際立たせる食材として、東京・用賀の精肉店「TOKYO COWBOY」がセレクトした黒毛和牛を提供します。そのシグニチャーコースに丸の内ビルディング15周年を記念してボトルシャンパン、または、ボトルワインを1本、または、フリーフローをプラスした特別メニューを特別価格（15,000円/税・サービス料別）でご堪能頂けます。

また、ランチタイムでは、ランチコースにグラスシャンパン、または、ノンアルコールカクテルをセットにした15周年記念ランチコースも特別価格（4,500円/税別）で提供します。

### ■ 『TOKYO COWBOY』とのコラボレーション

「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を提供します。『TOKYO COWBOY』では、確かな目利き力を持つエキスパートが、“月齢30カ月前後”、“雌牛”、“和牛”など独自の基準を設け、厳選した肉だけを直接産地市場に出向いて買い付け、入荷しています。



【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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)

## ■ 「丸ビル 15 周年記念メニュー」概要

- ① 丸ビル 15 周年記念ランチメニュー (6 品) (4,500 円/税別)  
グラスシャンパン 1 杯、または、ノンアルコールカクテル 1 杯付き
- ② 丸ビル 15 周年記念ディナーメニュー (8 品) (15,000 円/税・サービス料別)  
ボトルシャンパン 1 本、または、ボトルワイン 1 本、または、フリーフロー付き

### 丸ビル 15 周年記念ディナーメニュー

#### アミューズ

##### トマトとスイカのカスパチョ

コリアンダーオイル サワードゥ克蘭ブル

##### 新潟県 八海山産サーモンのマリネ

胡瓜とホースラディッシュのソルベ

##### フォアグラシュークリーム

枝付きドライレーズン ラム酒風味

##### オマール海老のブイヤベース

コライユバタークルトン レモンタイムオイル

##### 『TOKYO COWBOY』セレクト和牛のグリル

オレンジとセルパチコのサラダ ロメスコソース

##### 桃のコンポート

レモングラスの香り レモンバームのグラニテ

##### ガトーオペラ

ブロンドショコラ カシスのソルベ



フォアグラシュークリーム



『TOKYO COWBOY』セレクト和牛のグリル

\*メニュー内容は、仕入れ状況等により、変更になる場合がございます。

## ■ 「ブリーズ・オブ・トウキョウ」店舗概要

営業時間：ランチ : 11:00 ~ 15:30 (14:30 L.O.)

ディナー：月~木 18:00~23:30 土日祝日 17:00~23:30

(コース 21:00 L.O. / アラカルト 22:30 L.O.)

※小学生以下のお子様のご利用はご遠慮いただいております。

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

ホームページ：<http://www.breezeoftokyo.com/>

Facebook：<https://www.facebook.com/BreezeOfTokyo/>

【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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)