



Buvette

gastrothèque

東京ミッドタウン日比谷で初開催となる食の体験型イベント「Social Good+食 Week」
「Hibiya Q Marché(ヒビヤキューマルシェ)」に出店

ニューヨーク発祥の“街の食堂”「Buvette(ブヴェット)」 限定メニューやクラフトビールを販売

2018年9月20日(木)～23日(日)

ニューヨークのウエストヴィレッジで“街の食堂”として絶大な人気を集め、今年3月に日本初上陸として東京ミッドタウン日比谷 1階にオープンした「Buvette(ブヴェット)」は、このたび東京ミッドタウン日比谷が初めて開催する食の体験型イベント「Social Good+食 Week」に参加します。



「食」に関する社会課題に触れ、様々な視点で「食」について考える場を提供するイベントとして、複数設けられたプログラムのうち、9月20日(木)から23日(日)に1階の正面入口前のスペース「東京ミッドタウン日比谷 日比谷ステップ広場」で開催される「Hibiya Q Marché(ヒビヤキューマルシェ)」にて、ローストチキン、ミートボールタジン、チョコレートムース、クラフトビール、レモネードなどニューヨーク本店とパリ店でも人気のメニューを販売します。

「Hibiya Q Marché(ヒビヤキューマルシェ)」は、日本各地で様々な食の課題に取り組んでいる生産者が出店し、お客様と直接対話することで社会課題に対する認識と課題意識の啓発を促すもので、普段「Buvette」が使用している青果や加工品の生産者も5社が出店します。

「Buvette」は、「カジュアルなワインバーと古き時代のヨーロッパのカフェの融合」をコンセプトに、ノスタルジーを感じさせるアンティーク家具が並んだ店内で、伝統的なフランス料理やカフェ、ワイン、カクテルなどを朝から晩まで、好きな時に好きな使い方でお楽しみいただけます。

■ Buvette 「Hibiya Q Marché」販売概要

開催日時：9月20日(木)～9月23日(日) 20日・21日 14:00～21:00、22日・23日 12:00～19:00

店舗：「Buvette」(千代田区有楽町1丁目1番2号 東京ミッドタウン日比谷1階/TEL03-6273-3193)

販売商品：ローストチキン、ミートボールタジン、チョコレートムース、クラフトビール、レモネード

※詳細は次ページをご覧ください。

H P：<https://ilovebuvette.com/>

Instagram：[@buvettetokyo](https://www.instagram.com/buvettetokyo)

【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

■ Buvette 「Hibiya Q Marché」メニュー詳細 (テラス側 入口の軒先で販売いたします)



◇ ローストチキン 1,000 円(税込)

NY 本店で人気のスペシャルメニュー。チキのムネとモモ肉を、皮はパリッと、中はジューシーに焼き上げました。シンプルながら滋味深い旨味をお楽しみ下さい。

◆ クラフトビール Far Yeast Brewing “東京ホワイト” 800 円(税込)



◇ ミートボールタジン(ライス付き) 1,000 円(税込)

モロッコの煮込み料理“タジン”。NY 本店、パリ店で人気のメニューで、季節の野菜やミートを使用しています。東京店ではミートボールを合わせたオリジナルレシピをお楽しみいただけます。

スパイスの香りが食欲をそそる一品です。

※店内ではマルシェに出店している野菜生産者「農人たち」のナスが入ったスペシャルメニューをご提供します。(1,800 円/税別)



◇ チョコレートムース 500 円(税込)

◆ レモネード 500 円(税込)

■ Buvette(ブヴェット)店舗

所在地: 東京都千代田区有楽町1丁目1番2号 東京ミッドタウン日比谷 1階

電話番号: 03-6273-3193

営業時間: 平日 8:00~23:30(L.O22:30)、土日祝 9:00~23:30(L.O22:30)



【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