



Buvette

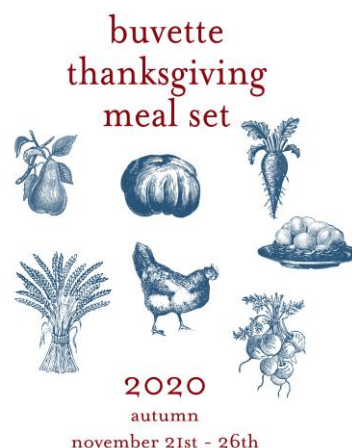
gastrothèque

どこか懐かしくハートウォーミングなフレンチ食堂の味が、自宅での秋の収穫祭を華やかに演出

東京ミッドタウン日比谷「Buvette(ブヴェット)」 “お家で楽しむサンクスギビングミールキット”販売

ご予約：2020年11月14日(土)まで / お引き渡し：2020年11月21日(土)～26日(木)

ニューヨーク発祥の朝から夜までオールデイで愉しめるフレンチ食堂、「Buvette(ブヴェット)」の東京店(東京ミッドタウン日比谷 1階)では、アメリカの祝日“サンクスギビング”(感謝祭)をお祝いするご家庭用ミールキットを、事前のご予約限定にてテイクアウト販売します。



朝から晩まで一日を通し、オールデイで楽しめる“街の食堂”として、どこか懐かしくハートウォーミングで伝統的なフランスの料理を小さなお皿に凝縮させるスタイルで提供する、好きな時に好きな使い方で楽しめる食の空間、それが「Buvette」です。この度のテイクアウトで販売するサンクスギビングミールキットは、若鶏のローストをメインに、サーモンリエットといった前菜やサラダ、デザートに至る充実の内容で、ご自宅で気軽に「Buvette」の世界観が生かされた料理の味をお楽しみいただけます。

～サンクスギビング(感謝祭)～

アメリカやカナダの祝日のひとつで、秋の収穫を祝うお祭り。アメリカでは“サンクスギビング・デー”が11月の第4木曜と決まっています。当日は家族や親族が集まり、ごちそうを囲んで収穫の恵みを感謝する日で、伝統的に七面鳥を丸焼きにして食べることから「七面鳥の日」と呼ばれることもあります。

■「Buvette」サンクスギビングミールキット テイクアウト販売概要

商品名：お家で楽しむサンクスギビングミールキット

価格：9,000円(税別)

内容：若鶏のロースト・サーモンリエット・シェフズサラダ・インゲン&ジャガイモ・チョコレートムース・タルトタン

引き渡し：2020年11月21日(土)～26日(木)

ご予約：ご予約限定での販売となります。

11月14日(土)までに店頭または店舗電話(03-6273-3193)、オフィシャルサイトからご予約下さい。

店舗：「Buvette」

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 / TEL03-6273-3193

ホームページ：<http://buvettetokyo.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

■ Buvette(ブヴェット)概要

「Buvette」は、朝から晩まで一日を通して食べたり飲んだりできる喜び、場所/環境を表す“ガストロテック (Gastrotheque)”という独自の世界観のもと、「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、どこか懐かしくハートウォーミングで伝統的なフランスの料理を、小さなお皿に凝縮させるスタイルで提供する、好きな時に好きな使い方で楽しめる食の空間です。

アンティークに囲まれた居心地の良いノスタルジックな空間の中、ヨーロッパ風の古き良き時代のカフェ、カジュアルな街の小さな食堂やバーとしてなど、様々なシチュエーションでご利用頂けるのが魅力。『SUMMER BEER TERRACE』を開催するテラススペースでは、爽やかな風を感じるオープンな空間で思い思いの時間をお過ごしいただけます。

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： 月曜 11:00～22:00 (21:00 LO)、火曜～金曜 11:00～22:30 (21:30 LO)

土曜 9:00～22:30 (21:30 LO)、日曜 9:00～22:00 (21:00 LO)



【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