



BREEZE OF TOKYO

丸ビル最上 36 階「ブリーズ・オブ・トウキョウ」
今夏は “テレビを観ながら気軽にフレンチ”
テイクアウト限定 夏のプレミアム BOX 2 種

予約期間 : 2021年7月20日(火) ~ 8月29日(日) / 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、ご家族で過ごす夏休みや、リビングでのスポーツ観戦におすすめの、テイクアウト限定ミールBOX2種を7月20日(火)より8月29日(日)の期間、事前のご予約にて販売します。



左画像は「おうちで祝杯！オードブルBOX」。
「もっと応援！オードブル&ミートBOX」には、
「おうちで祝杯！オードブルBOX」に
右画像・厳選お肉料理がセットになります。

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。ブリーズ・オブ・トウキョウでは、ご自宅でのスポーツ観戦など、ステイホームの時間が増える今夏に向け、テイクアウト商品として用意したのは、オマール海老といった高級食材をふんだんに使用したオードブルアイテムをセットにした「おうちで祝杯！オードブルBOX」と、オードブルアイテムに東京・用賀の精肉店「TOKYO COWBOY」がセレクトした黒毛和牛などを加えた「もっと応援！オードブル&ミートBOX」の2種。いずれのBOXにおいても、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。

「ブリーズ・オブ・トウキョウ」だけが成せる逸品の数々が、プレミアムなおうち時間を演出します。

■ ブリーズ・オブ・トウキョウ テイクアウト限定「夏のプレミアムBOX」販売概要

- ・予約期間 : 2021年7月20日(火) ~ 8月29日(日) <要事前予約>
※店頭受け取り・タクシードリバリーの場合は前日15時、配送の場合は1週間前までにご予約ください。
- ・販売アイテム :
 - ・「おうちで祝杯！オードブルBOX」10,000円
(鴨胸肉の燻製風味 ケッパーベリー/キャシュ ブロccoliなど茹で野菜/パテとオリーブ/オマール海老 クスクスのサラダ/キャビア/和牛のロースト ラタトゥイユ シブレット/ドライフルーツとチョコレートの羊羹/ピクルス/サーモンマリネ)
 - ・「もっと応援！オードブル&ミートBOX」18,000円
(「おうちで祝杯！オードブルBOX」の内容に以下、厳選お肉料理(鴨モモ肉のコンフィ/ホロホロ鳥のコンフィ/和縁黒牛 極み牛タン/TOKYO COWBOY特選和牛のプロバンス風煮込み)を加えた豪華2段セットBOX。
※価格はいずれも税込、店頭引渡しの場合。デリバリー、配送希望の場合は別途送料を頂戴します。
- ・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。タクシードリバリー「GO Dine」もご利用頂けます。
- ・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

■ 「ブリーズ・オブ・トウキョウ」 概要

進化する丸の内エリアをリードする「丸ビル」の最上 36 階から東京の大パノラマを楽しめるフレンチグリル&バー。
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お楽しみいただけます。

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

電話番号：03-5220-5551

営業時間：ランチ：11:00～15:30 (14:30 LO)

ディナー：月～金 18:00～23:30 土曜 17:00～23:30 日曜・祝日 17:00～22:30

※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。(個室利用を除く)

※上記は通常営業時の内容となります。

※ラストオーダーはコース閉店 2 時間 30 分前、アラカルト閉店 1 時間 30 分前

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

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



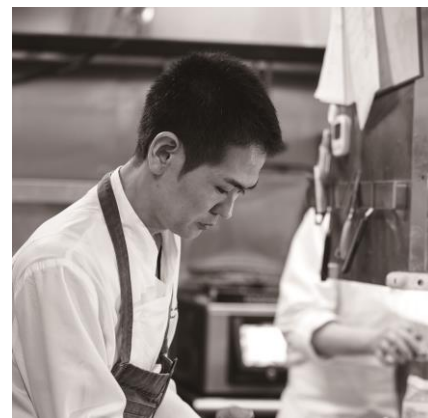
■ 「ブリーズ・オブ・トウキョウ」 エグゼクティブ・シェフ 黒田 祐樹

都内のホテルやレストラン等で修業後、渡仏。

ミシュラン星付のパリの正統派フレンチレストラン「Le Relais Louis XIII」や「Taillevent」などで研鑽を積む。

日本に帰国後、「銀座 和光」や「シャングリ・ラ ホテル東京」など、国内人気のレストランを経験。

「ブリーズ・オブ・トウキョウ」においては、2019年3月、エグゼクティブ・シェフに就任。提供する一皿ごとに、経験と技、料理への情熱を惜しみなく注ぎ、感動を生んでいます。



■ 「TOKYO COWBOY」とのコラボレーション

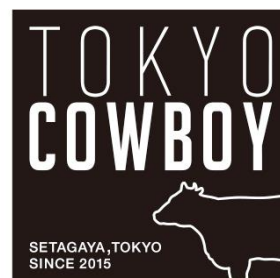
「ブリーズ・オブ・トウキョウ」では、東京・用賀の精肉店「TOKYO COWBOY」がセレクトした黒毛和牛を提供します。「TOKYO COWBOY」では、確かな目利き力を持つエキスパートが、“月齢 30 カ月前後”、“雌牛”、“和牛”など独自の基準を設け、厳選した肉だけを直接産地市場に出向いて買い付け、入荷しています。

～「TOKYO COWBOY」～

東京・用賀に店を構える精肉店。店内内装からショーケースに至るまで、いわゆる“普通のお肉屋さん”とは趣の異なる佇まい。

カットされていないブロック肉だけを陳列し、あえて産地やブランド名も表示していません。お客様それぞれのニーズにあわせてオーダーカットで提供。

お肉のコンシェルジュという新しい視点で“和牛文化”を広めています。



【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