

皇居外苑、日比谷公園を借景に緑を望む150席のガーデンレストラン

新業態・レストラン&ティールーム「DRAWING HOUSE OF HIBIYA」

3月29日（木） 11:00 「東京ミッドタウン日々谷」 6Fにオープン

株式会社バルニバービ(本社：大阪市西区、代表取締役社長 佐藤裕久)は、2018年3月29日（木）に新しく誕生する未来志向の新たな体験や価値を創出する街、「東京ミッドタウン日比谷」においてレストラン&ティールーム「DRAWING HOUSE OF HIBIYA」をオープンいたします。

■ 東京ミッドタウン日比谷 6Fに位置する「DRAWING HOUSE OF HIBIYA」

日本全国、本当に美味しい食材の再発見にチャレンジし“ニッポンのテロワール”を体感する150席のレストラン。春夏秋冬、日本にしかない四季を通し、季節ごと2つの土地に焦点をあて新鮮、安全な旬、はしりのお料理をご堪能いただけます。

※テロワール：土壌、気候、土地、作物にその土地特有の性格を与える生育環境



DRAWING
HOUSE OF HIBIYA

料理人の思いとともに旬の食材で彩られた一皿は、ソースの描き方ひとつで表情をかえていく。「ドローイング」に訪れる人々に食事の始まる高揚感と料理のライブ感を楽しんでいただけるような一皿を提供します。

<店舗概要>

- 店名：DRAWING HOUSE OF HIBIYA
[ドローイング ハウス・オブ・ヒビヤ]
- 業態：レストラン&ティールーム
- 住所：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 6階
- 開業日：2018年3月29日（木） 11:00
- 総席数：149席（店内113席、テラス36席）予定



■ インテリア

皇居外苑、日比谷公園から続く緑を取り込み、都心にいることを忘れさせてくれるような約1,000㎡の開放感あふれる「パークビューガーデン」を囲む150席のガーデンレストラン。白を基調とした店内、一面の大窓から光差し込む明るい店内にはクラシックなモチーフを現代的にアレンジした風通しのいいアートが豊富に揃う。都会で過ごす人々のライフスタイルに根差した“東京のオアシス”を目指します。



■メニュー

【LUNCH】

DRAWING LUNCH (スープもしくはサラダ付き) 2,200 円

10種以上の野菜がゴロゴロ入ったバイヨンスープか新鮮な野菜で描くパレットサラダを前菜に、メインはこだわり食材を使用した全4種からチョイス。

・ Amuse

食べる野菜のバイヨンスープ OR DRAWING パレットサラダ

・ Main Plate (お好きなものを1品チョイス)

信州米豚肩ロースのロティ 香ばしい焼き野菜とポレンタ マスタードソース
淡路産牛肉のポロネーゼソースと水野農園ブロッコリー 生フェットチーネ
香ばしい胡麻をまぶした信州サーモンのオープン焼き

焦しバターとハーブのソース

アンガス牛サーロインのステーキ 赤ワインと胡椒のソース (+800円)



▲ 炭火焼きローストビーフのDRAWINGサンド 1,880円
◀ DRAWING LUNCH 2,200円
香ばしい胡麻をまぶした信州サーモンのオープン焼き 焦しバターとハーブのソース

LUNCH MENU

- ・ Quick Plate LUNCH 1,480円
 - ・ パレットサラダランチ (パン付き) 1,400円
 - ・ 炭火焼きローストビーフのDRAWINGサンド 1,880円
 - ・ MENU Terroir 3,800円
- 2つの土地の食材を使用し、シェフの感性で描くコース

【DINNER】

Menu Terroir ~春~ 淡路島、信州

春夏秋冬、日本にしかない四季を通し、季節ごと2つの土地に焦点をあて新鮮、安全な旬、はしりのお料理、テロワール。オープニングは淡路島、信州のテロワールから始まりです。

(冷たい前菜)

- ・ 信州のキノコのエシャロットマリネ 800円
- ・ 淡路の島菜園フルティカトマトと凝縮したエシャロット 2,200円
- ・ カリフォルニア産オーガニックブラータチーズ

(暖かい一皿)

- ・ '五斗長玉ねぎ'のオニオンリング 900円
- ・ 鴨肉と焼きネギのクリームソース 蕎麦粉のタリアテッレ 1,880円
- ・ 信州筍の炭火焼きとフォアグラのポワレ トリュフソース 2,800円

(メインディッシュ)

- ・ 淡路産 鯖のポワレ 浅利と木の芽のソース 山菜のベニエ 2,800円
- ・ 本日鮮魚を使った一皿 2,800円~



(左から時計回り)
信州黄金シャモのロティ 五斗長玉ねぎと共に 3,500円 / 淡路産タコと香ばしい焼き野菜のサラダ仕立て 1,400円 / DRAWINGパレットサラダ~2つのテロワールを1皿に表現した当店自慢のサラダ~ 1,850円



グリーンアスパラガスの炭火焼き
信州味噌 卵黄マヨネーズ 1,480円



淡路産ゴールデンボアポークの炭火焼き
水野農園人参のグラッセ 2,600円

GRAND MENU

- ・ パドカンパーニュ 900円
 - ・ 有機野菜のリーフサラダ ヘーゼルナッツドレッシング 900円
 - ・ 赤エビの濃厚なマカロニグラタン 1,480円
 - ・ 肝入りスルメイカとマッシュルームのアヒージョ 1,200円
 - ・ モッツアレラとバジルのトマトソース スパゲッティ 1,680円
 - ・ 炭火焼きローストビーフのDRAWINGハウスサンド 1,880円
 - ・ ブラックアンガス牛 サーロインのロティ 3,800円
- チーズ入りジャガイモのピュレ

※ランチタイムは税込です。
※ティータイム、ディナータイムは税抜価格となります。
※メニュー名、金額は変更になる場合がございます。

SHOP INFORMATION

■店名 : DRAWING HOUSE OF HIBIYA
(ドローイング ハウス・オブ・ヒビヤ)

■業態 : レストラン&ティールーム

■営業時間 : 11:00-23:00

LUNCH 11:00-14:30 (L.O.)

TEA TIME 14:30-17:30

DINNER 17:30-22:00 (L.O.)

■住所 : 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6階

■アクセス : 東京メトロ日比谷線「日比谷」駅、千代田線「日比谷」駅 直結
都営地下鉄三田線「日比谷」駅 直結
JR山手線、京浜東北線「有楽町」駅 徒歩5分
東京メトロ有楽町線「有楽町」駅 直結(徒歩4分)
東京メトロ丸の内線、日比谷線、銀座線「銀座」駅 直結(徒歩5分)

■電話番号 : 03-3519-3700

■定休日 : 施設に準ずる

■席数 : 149席 (店内113席 / テラス36席) 予定

■URL : <http://drawing.restaurant/>



【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社 バルニバービ 広報 : 福地 (フクチ)

〒111-0051 東京都台東区蔵前2-15-5 MIRROR6F

T E L : 03-5820-8280 / F A X : 03-5820-8281

E-Mail : fukuchi@garb.co.jp / URL : <http://www.balnibarbi.com/>