



丸ビル最上 36 階 バー&ダイニング「ブリーズ・オブ・トウキョウ」
秋の味覚をふんだんに盛り込んだ 2 種類のコースメニュー
2014年9月16日(火)～11月30日(日)



丸ビル 36 階からの夜景と共にコンテンポラリー・フレンチが楽しめる「ブリーズ・オブ・トウキョウ」では、9月16日(火)から11月30日(日)の期間、秋の味覚をふんだんに盛り込んだ2種類のコースメニューをご提供します。また、各コースに合わせたワイン・デギュスタシオンもご用意します(ワイン・デギュスタシオンとは、コースメニューそれぞれのお皿にマッチするワインを少量で1杯ずつお楽しみいただけるセレクションです)

このたびご用意する秋のコースメニューは6皿からなる「シグネチャーコース(7,500円)」と、7皿からなる「シェフテイスティングコース(10,000円)」で、シェフ高谷邦人が、秋という季節が生み出す食材の素晴らしさを活かしきるといふ思いを込め、セープ茸、アワビ茸、花びら茸、原木椎茸、木の実、秋トリュフ、毛ガニ、太刀魚、戻りかつお、ハタなど、秋の素材を選び抜いて創る渾身のコースです。

各コースメニューと共にお楽しみいただけるワイン・デギュスタシオンは3杯セット(3,300円)と5杯セット(5,000円)をご用意しました。白ワインはソーヴィニオン・ブラン、ゲヴェルツトラミネール、シャルドネ、赤ワインはピノ・ノワール、サンジョベーゼ、カベルネ・ソーヴィニオンをラインナップします。

丸ビル最上階ならではの素晴らしい眺望とともに秋の味覚とワインを心行くまでご堪能ください。

◆秋のコースメニュー概要

期 間： 2014年9月16日(火)～11月30日(日) 18:00～22:00LO(日・祝～21:00LO)

内 容： 秋の味覚をふんだんに使ったコースメニューとワイン・デギュスタシオン

価 格： シグネチャーコース7,500円、シェフテイスティングコース10,000円
ワイン・デギュスタシオン3杯セット3,300円、5杯セット5,000円
※表示価格は全て税別です。サービス料は頂戴していません。

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

ご予約： 03-5220-5551

本件に関するお問合せ先

株式会社WDI JAPAN マーケティング部 担当：内田 uchida@wdi.co.jp TEL. 03-3470-5307
東京都港区六本木5-5-1 ロアビル9F

ブリーズ・オブ・トウキョウ 秋のコースメニュー

2014年9月16日(火)～11月30日(日)

シグネチャー コース 7,500円 (税別)

季節のアミューズ

タスマニアサーモンと甘エビのグリユ 青リンゴのソルベ添え シャンパンマスタードのヴィネグレット

帆立貝とフヌイユの香り焼き ブイヤベーススープ

または

フォワグラとセーブ茸のテリーヌ ピスタチオのキャラメリゼをアクセントに (+ ¥1,500)

太刀魚のグリユ スダチ風味のリゾット 原木椎茸のジュ

妻有ポークのロースト 木の実と茸のフォレストイエールソース

または

仔羊の肩ロースの炭火焼き アンディーブ、生ハムのグラチネを添えて

または

和牛サーロインのグリル 季節のお野菜と熟成葡萄果汁の赤ワインソース (+ ¥1,500)

ビターショコラのタルト コニャック風味のマロンアイス添え

シェフ テイスティング コース 10,000円 (税別)

季節のアミューズ

戻りかつおと、アワビ茸、花びら茸のカルパッチョ燻製香を纏わせて

フォワグラとセーブ茸のテリーヌ ピスタチオのキャラメリゼをアクセントに

蕪のポタージュ 毛ガコと秋トリュフのアンサンブル

パンチェッタで巻いたハタと京芋のポワレ 百合根と菊花

旬果実のグラニテ

フランス産 ホロホロ鳥をココット蒸しで 塩漬けレモンとスパイシーなデユカの香り

または

仔牛フィレ肉とリ・ド・ヴォーのソテー リースリングのクリームソース

または

和牛サーロインのグリル 季節のお野菜と 熟成葡萄果汁の赤ワインソース

グラタン仕立ての洋梨のコンポート トンカ豆のアイスクリーム