

2013年9月24日  
三菱地所ビルマネジメント株式会社

松茸・牡蠣・栗・ジビエ！丸の内エリアに絶品秋グルメが大集合！

## 「丸の内 秋の特選グルメ」

10月1日（火）～11月4日（月・振休）

丸の内エリアの飲食店舗各店では、10月1日（火）から11月4日（月・振休）の期間、松茸・牡蠣・栗・ジビエなど日本の秋を彩る旬の特選食材を豊富に使った秋の特選グルメメニューを展開します。秋の味覚が出揃うこの時期に、丸の内エリアの約100店もの飲食店舗が参加し、各店のこだわり食材の持ち味を存分に引き出すメニューをご用意します。

食材が豊富なこの時期、世界各国・日本各地の一流のレストランが集積する丸の内ならではのこだわりメニューをぜひお楽しみ下さい。



『紅玉りんごのプリュレ ミルフィーユ添え』  
丸ビル 千疋屋（丸ビル B1F）



『北海道産松茸土瓶蒸し』  
札幌 たる善（新丸ビル 5F）



『三重県産伊賀鹿とトルコ産  
ヘーゼルナッツのロースト』  
BUZZ（丸ビル 5F）

＜本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先＞  
三菱地所ビルマネジメント株式会社 丸の内PR事務局（平日9:30～18:00）  
TEL: 03-4323-0100 / FAX: 03-3265-5135  
E-mail marunouchi@ozma.co.jp

＜本件に関する一般の方のお問い合わせ先＞  
丸の内コールセンター（11:00～21:00）/ TEL: 03-5218-5100  
\* 日曜日・祝日は20:00まで（連休の場合は最終日のみ20:00まで）

『三重県産伊賀鹿とトルコ産ヘーゼルナッツのロースト』



BUZZ (丸ビル 5F) ¥3,200

高タンパク低脂肪でミネラル分も多い三重県産伊賀鹿をトルコ産のヘーゼルナッツとパンドエピスと共にオーブンで焼き上げました。旬の野菜とイチヂクのコンポートと共にお楽しみください。

【特選食材】  
三重県産伊賀鹿

※ディナーのみ、1日限定5食

『紅玉りんごのブリュレ ミルフィーユ添え』 ¥1,575



丸ビル 千疋屋 (丸ビル B1F)

ブリュレ生地と煮込んだ紅玉りんごをココットに流し込んで焼き上げました。

香り高いブランデー・カルバドスを加えた生クリームも相まって上品な甘さが際立ちます。

【特選食材】  
青森県産紅玉りんご  
フランス産カルバドス

※1日限定5食

『きのこたっぷりポルチーニクリームソースのハンバーグステーキ』 ¥1,890



グリル満天星 麻布十番 (丸ビル 5F)

きのこをふんだんに使ったクリームソースをたっぷりかけた、肉汁があふれ出るハンバーグステーキ。香り高いポルチーニ茸の風味がさらに食欲をそそります。

【特選食材】  
ポルチーニ茸

『北海道産松茸土瓶蒸し』 ¥1,575



札幌 たる善 (新丸ビル 5F)

香りのよい北海道産の松茸を、海老・みつば・銀杏とともに彩り豊かに仕上げました。120年以上の歴史を持つ酒蔵から取り寄せた後味にキレのある辛口の酒がぴったり。

【特選食材】  
北海道産松茸

※ディナーのみ、1日限定10食

『国産カキとまいたけ 魚介のパエリア』 ¥1,850



Bistro Bar Dapaulo (新丸ビル B1F)

新鮮な国産カキや車海老、ムール貝などの海産物に「無茶々園」の自然農法舞茸を加えたうま味たっぷりのパエリア。辛口で切れ味爽快なリンゴのシードルとご一緒に。

【特選食材】  
国産カキ  
無茶々園農場のまいたけ

※ディナーのみ

『鶏肉と秋野菜のカシューナッツ炒め』 ¥850



上海厨房 石庫門 丸の内店 (丸の内オアゾ B1F)

パリパリの春巻きの皮を使ったお皿には、サツマイモ、銀杏、ナスなど、色とりどりの秋野菜が盛りつけられ、食べてしまうのがもったいないほどの美しさ！

【特選食材】  
4種の秋野菜  
(ぎんなん・さつまいも・かぼちゃ・ナス)

※ディナーのみ

『健味鶏、栗、銀杏、キノコのおんかけ土鍋炒飯』

¥1,800

CHINESE 青菜(チンツァイ)  
(丸の内ブリックスクエア 2F)

純植物性飼料で育った健康的な鶏はくさみがなくさっぱりとした味わい。ホクホクの栗や銀杏、きのこが入ったあんをかけた 食感・香り・視覚で楽しむ具だくさんの炒飯。

【特選食材】  
山梨県産健味鶏

※ディナーのみ

『もぎたて会津野菜のバーニャカウダ』¥1,000



※ディナーのみ

ラ・カサリンガ  
(丸の内ブリックスクエア B1F)

会津の契約農家さんが育てた無農薬のみずみずしい新鮮な野菜をグリル。特製の濃厚ソースにつけて「素材の良さ」を存分に味わう自慢の逸品です。

【特選食材】  
福島県会津産野菜  
(一例:秋茄子、さつまいも、きのこなど日替わり予定)

『生ハムとジャンボマッシュルームまるごと1個分のサラダ』

¥900

P.C.M. Pub Cardinal Marunouchi  
(東京ビル TOKIA 1F)

豊かな風味と濃厚なうま味が自慢のジャンボマッシュルームをパルマ産プロシュートとともにサラダにしました。まるやかな味わいのクラフトビールが進む一皿です。

【特選食材】  
千葉県芳源ファームの  
ジャンボマッシュルーム

※ディナーのみ

『鮭児刺身が味わえる特別コース』 ¥4,000



※ディナーのみ

材料がなくなり次第終了

板前処 来乃家  
(新東京ビル B1F)

口に入れた瞬間に脂がとろける鮭児の刺身や握りなどを取り入れた季節料理全5品のコース。ひと夏を蔵で熟成させ、まるやかになった「ひやおろし」とともに至福の時間を。

【特選食材】  
知床羅臼産鮭児

『やまと豚と旬野菜のトマトグラタン』 ¥980



※ディナーのみ

10月31日(木)まで

ア・ラ・カルトン  
(新有楽町ビル B1F)

徹底管理で生産される「やまと豚」をトマトで煮込み、カボチャや紫キャベツ、チンゲン菜などとオープンへ。トマトの酸味のなかに、豚と野菜の甘みを感じる一皿です。

【特選食材】  
やまと豚

『モンブラン』 ¥3,800



COVA TOKYO  
(有楽町電気ビル 北館1F)

世界的に評価の高いイタリア・ピエモンテ産の栗でつくる COVA の最高級マロングラッセを、クリームの上に贅沢にあしらった逸品です。

【特選食材】  
ピエモンテ産イタリア栗

※商品価格は全て税込みです。