

日比谷エリアにて期間限定で提供する多彩なメニューをご紹介します！

「東京味わいフェスタ 2023(TASTE of TOKYO)」

10月27日（金）より開催

映画『ゴジラ-1.0』とのコラボメニューの販売や「食×音楽」のライブイベントなど日比谷エリアならではのエンターテインメントなコンテンツを展開

東京味わいフェスタ 2023 実行委員会は、丸の内・日比谷・有楽町・豊洲の各エリアにおいて、新鮮で高品質な東京産食材を使った料理を味わい、体験することで「農」や「食」の多彩な魅力を発見し、その魅力を国内外に発信するイベント「東京味わいフェスタ 2023(TASTE of TOKYO)」を、2023年10月27日（金）から29日（日）の3日間開催します。

日比谷エリアでは、日比谷仲通り周辺・東京ミッドタウン日比谷、日比谷シャンテなどが会場となり、“Tokyo Food is entertainment”をテーマに、芸術文化・自然・商業が共存する「日比谷」ならではのエンターテインメントを通して東京産食材の魅力をご紹介します。イベント期間中日比谷エリアでは、各飲食店やキッチンカーにて東京産食材を使用した多彩な限定メニューをご用意しております。この機会に是非お楽しみください。

【公式サイト】：<https://www.tasteoftokyo-ajifes.jp/>



【開催概要】

- イベント名称 : 「東京味わいフェスタ 2023 (TASTE of TOKYO)」日比谷エリア
開催期間 : 2023年10月27日（金）から10月29日（日）11:00～20:00 ※会場により異なります。
開催場所 : 日比谷仲通り周辺／東京ミッドタウン日比谷／日比谷シャンテ
主催 : 東京都、東京味わいフェスタ 2023 実行委員会
実施内容 : 東京産食材を使用したイベントの開催、メニューの販売／東京産野菜によるマルシェ出店

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

東京味わいフェスタ 2023 (TASTE of TOKYO) 日比谷エリア 事務局 担当：織田・中島

携帯 090-8155-2513 MAIL : tasteoftokyo.hibiya@gmail.com

日比谷エリアならではの飲食店による東京産食材を使用した特別メニューを販売

10月27日（金）から10月29日（日）の期間中、日比谷エリアでは東京産食材を使用した特別メニューの販売をいたします。東京ミッドタウン日比谷、日比谷シャンテ、東宝日比谷プロムナードビル、日比谷公園内の飲食店が参加する他、日比谷仲通りではキッチンカーでの販売も行います。

【東京ミッドタウン日比谷】

REVIVE KITCHEN THREE HIBIYA (<https://www.instagram.com/three.revivekitchen.hibiya/>)



“MODERN SHOJIN”をコンセプトに、大地の旬の恵みを伝統的な調理法と現代的な発想で提供する、植物由来の素材を中心としたメニューを揃えるダイニング。新鮮な東京産のケールを使用したメランジェサラダは、季節のお野菜や多種のデリをお楽しみいただける、サラダプレートです。

【コラボメニュー】東京産ケールとアボガドのメランジェサラダ／1,980円（税込）

Mr.FARMER (<https://mr-farmer.jp/>)



自慢の野菜をふんだんに使い、素材の力を最大限に活かしたサラダやライスボウルなどをバラエティ豊かに数多く揃えるカフェ。今回本イベント期間限定で、東京産食材のみを使用したスペシャルな一品「たっぷりハーブとフラワー 柿とブラータチーズ」を提供します。こだわりたっぷりの彩り豊かなメニューを是非お楽しみください。

【コラボメニュー】たっぷりハーブとフラワー 柿とブラータチーズ／605円（税込）

三分亭 (<https://www.instagram.com/sanbuntei/>)



豊洲や全国各地の港で水揚げされた天然の鮮魚を使用する創意工夫を凝らした割烹店。定番メニューである白酢和えに、今回限定メニューとして東京産柿を使用します。旬の味覚をお楽しみください。

【コラボメニュー】東京産柿とレーズン胡麻白酢和え／990円（税込）

天ぷら 天寅 (<https://www.instagram.com/tempura.tentora.hibiya/>)



気軽に天ぷらを楽しむことができるバルスタイルの天ぷら店。本イベント期間限定で、東京産野菜を存分に楽しむことができる特別メニューをご提供します。

【コラボメニュー】東京野菜の天ぷら ～蕪のすり流しあんかけ～／1,100円（税込）

GOOD CHEESE GOOD PIZZA (<https://goodcheesegoodpizza.com/>)



“チーズのおいしさとのしさを毎日に”を合い言葉に毎朝、清瀬の搾りたて生乳でつくるチーズ工房を併設したピッツァ・ダイニング。チーズをより美味しく食べるためのピッツァは種類も豊富で、トッピングはなるべく国産をセレクトしています。

【コラボメニュー】

清瀬産の生乳を使用したチーズ 3 種

（モッツアレラ ノディーニ）イートイン：880円／テイクアウト：810円

（リコッタ）イートイン：715円／テイクアウト：540円

（ブッラータ）イートイン：1320円／テイクアウト：1080円



マルゲリータ・ブッラータ／2,750円（税込）

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

東京味わいフェスタ 2023 (TASTE of TOKYO) | 日比谷エリア 事務局 担当：織田・中島

携帯 090-8155-2513 MAIL : tasteoftokyo.hibiya@gmail.com

【日比谷シャンテ】

THE BLUE (https://www.instagram.com/theblue_hibiya/)



日比谷シャンテゴジラスクエアに佇む「THE BLUE」は、高級ホテルで腕をふるったパティシエが作るスイーツに定評があるカフェレストラン。今回、11/3 公開の『ゴジラ-1.0』とコラボレーションし、ゴジラ仕様になった濃厚なショコラケーキ「ショコラム」を、期間限定で販売いたします。

【コラボメニュー】

<『ゴジラ-1.0』コラボメニュー> 東京牛乳を使用したショコラム / 896 円 (税込)

販売期間：10月27日(金)～11月3日(金・祝) ※数量限定 / テイクアウト限定

ル・プチメック (<https://www.instagram.com/lepetitmec/>)



京都、東京、大阪に店舗を構える本格フレンチスタイルのブーランジェリー。今回本イベント期間限定で販売するのは、東京産たまごをたっぷりを使い粒マスタードでアクセントを加えた半熟卵のサンド。毎日食べても飽きないプチメック自慢のパン・ド・ミの良さを引き出した一品です。

【コラボメニュー】東京産たまごを使った半熟卵サンド / 460 円 (税込)

【東宝日比谷プロムナードビル】

焼肉トラジ (<https://www.ebisu-toraji.com/>)



1995年の創業以来、スタイリッシュな空間と創作性を加えた料理を強みとし、定評のある焼肉店。本イベント期間限定で、東京産豚肉と野菜を使ったサムギョブサルセットを提供します。

【コラボメニュー】東京産豚肉と野菜を使ったサムギョブサルセット / 1人前 1,500 円 (税込)

【日比谷公園】

日比谷松本楼 (<https://matsumotoro.co.jp/>)



日比谷公園内にある緑に囲まれた老舗洋食店。シェフのおすすめメニューである牛フィレ肉ステーキ、エビフライ、カニクリームコロッケに東京産温野菜を付け合わせたスペシャルなセットをお楽しみいただけます。

【コラボメニュー】シェフズスペシャル / 2,400 円 (税込)

【日比谷仲通り (キッチンカー / ブース出店)】

B.H.R COFFEE & FLOWERS (https://www.instagram.com/bhr_coffeeandflowers/)



花のある毎日を提供するコーヒースタンド。ポークオーバーライスをはじめ、東京野菜を使用した様々なメニューや東京産のはちみつを使ったハニーラテなどを提供します。

【コラボメニュー】東京野菜のブリトー / 800 円 (税込)

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

東京味わいフェスタ 2023 (TASTE of TOKYO) | 日比谷エリア 事務局 担当：織田・中島

携帯 090-8155-2513 MAIL : tasteoftokyo.hibiya@gmail.com

ちよつといいかも (https://www.instagram.com/chotto_iikamo/)



自分の住んでいる、出かける街にあって、ちよつといいかもって思える場所があったら。そんな、食を通してちよつといいかもって気持ち表現した場所を作る集団です。本イベント期間中、東京産食材を使用したキューバンロール（揚げ春巻き）を提供します。

【コラボメニュー】東京野菜を使用したキューバンロール（揚げ春巻き）／600円（税込）

代官山青果店 (https://www.instagram.com/daikanyama_seikaten/)



安心・安全の体に優しい農産物を、旬にこだわりお届けしたいという思いから生まれた青果店。東京産野菜や果物を使用したジェラートなどのスイーツを販売する他、世田谷産野菜のマルシェなどを展開します。

【コラボメニュー】小笠原レモンのジェラート／シングル：¥750（税込）、ダブル：¥850（税込） ※フレーバーは仕入れ状況により変更になる場合がございます。

CREARE (https://www.instagram.com/pizza_create/)



キッチンカー内にピザ窯をかまえ、焼き立てのピザを提供する移動販売店。普段は栃木県や茨城県、埼玉県辺りに出店をしており、今回東京都内は初出店となります。東京産食材を使用した出来立てのピザをお楽しみください。

【コラボメニュー】東京産バジルのマルゲリータ／Sサイズ：¥800、Mサイズ：¥1500

NICOTACOS (https://www.instagram.com/nico_tacos_/)



関東を中心にキッチンカーで本格的なタコス様々なシーンで提供出来るようにフードトラックにて展開しています。東京産食材を使用したタコスのみならず、自家製シロップのカラフルなアグアフレスカもおすすめです。

【コラボメニュー】<左>：東京 X のカルニータス／500円（税込）

<右>：シュリンプ（赤海老のフリット）／400円（税込）

【日比谷ステップ広場 東京映画祭会場内（キッチンカー）】

Pool 'n' Tap (<https://www.instagram.com/poolntap/>)



トレーラータイプの小さくて可愛いキッチンカーながらタップでビールを楽しむことができます。国内外で作られたクラフトビールを中心にハードサイダー ハードセルツァーなど、醸造酒をメインにセレクトを行い、一日一泡をモットーに素材や季節、作り手の思いが感じられる豊かなラインナップをお届けしています。イベント期間は東京都で作られるビールをラインナップ。KUNITACHI BREWERY の「1926」をはじめ、東京クラフトビールの数々をお楽しみいただけます。

【コラボメニュー】KUNITACHI BREWERY「1926」／small：800円（税込）、large：1400円～（※銘柄により変動）

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

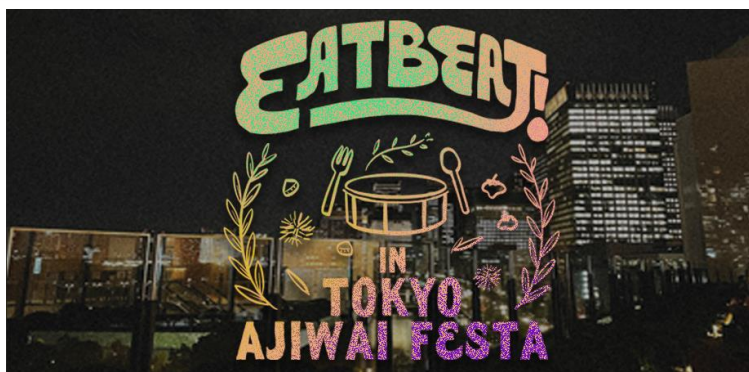
東京味わいフェスタ 2023 (TASTE of TOKYO) | 日比谷エリア 事務局 担当：織田・中島

携帯 090-8155-2513 MAIL：tasteoftokyo.hibiya@gmail.com

「観る」「聴く」「嗅ぐ」「触る」「味わう」…五感を研ぎ澄まし、好奇心を刺激するイベントも開催！

10月27日（金）から10月29日（日）の期間中、日比谷エリアでは五感を研ぎ澄まし、好奇心を刺激するフードイベントを開催いたします。“EATBEAT!（イートビート）”による「食 × 音楽」のライブパフォーマンスイベントや、「lala farm table」の奥園和子氏による「食べられるフラワー」エディブルフラワーでフラワーブーケを作るワークショップなど、五感を研ぎ澄まし、好奇心を刺激するイベントを開催いたします。

イベント①：【EATBEAT! in Tokyo Ajiwai festa / ライブイベント】



開催日時	: 2023年10月28日（土）17:30～19:00
開催場所	: 東京ミッドタウン日比谷 パークビューガーデン（6階）
実施内容	: 東京産食材を使って作り上げる料理が“できるまで”の過程を見る、聴く、感じる、「食 × 音楽」のライブパフォーマンスイベント。今回は天ぷらと白ワインを楽しむことができる、大人のカウンター酒場「デンキ」とコラボレーションし、イベントを開催します。
参加料金（食事付き）	: 3,850円（税込） ※小学生までは入場無料
定員	: 50名
お申込み	: Peatixより事前にお申し込みください。（※購入期限：10月26日（木）23:55） https://eatbeathibiya.peatix.com
イベント紹介ページ	: https://www.facebook.com/events/690114399695589

イベント②：【CAN I EAT FLOWER? / ワークショップ】



開催期間	: 2023年10月27日（金）から10月29日（日）の3日間 1日5回開催（13:00～/14:00～/15:00～/16:00～/17:00～）
開催場所	: 日比谷仲通り
実施内容	: 「ハーブと食べられるフラワー」ハーブとエディブルフラワーでフラワーブーケを作るワークショップ
参加料金	: 1,500円（税込）
お申込み	: 当日受付
※ワークショップの所要時間は20分～30分を予定しております。	
※素材が無くなり次第その日のワークショップは終了させていただきます。	

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

東京味わいフェスタ 2023（TASTE of TOKYO）日比谷エリア 事務局 担当：織田・中島
携帯 090-8155-2513 MAIL：tasteoftokyo.hibiya@gmail.com