



## 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

2015年9月1日(火)～



ブリーズ・オブ・トウキョウ 内観



シェフ 高谷 邦人



十和田湖和牛を2種のお料理で  
青森米“津軽ロマン”の肉茶漬け

東京駅前、丸ビル最上 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1日(火)から、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。

秋のコースメニューは「シグネチャーコース(6皿:8,500円)」と「シェフテイस्टィングコース(8皿:12,000円)」の2種類で、青森出身のシェフ高谷邦人が旬の食材の素晴らしさを活かすという思いを込めました。秋の代表的な食材の、ズワイ蟹、ヒメマス、秋トリュフ、栗、ぼけしらず葱、などで創り上げました。中でも「シェフテイस्टィングコース」ではシェフの出身地・青森県の食材、小河原湖の蜆(しじみ)や十和田湖和牛、青森米・津軽ロマンを盛り込んでいます。

### ●高谷プロフィール

中学校卒業後、料理人の父親の影響で地元青森の洋食店に勤務。その後、森ビル会員制レストラン「アークヒルズクラブ」で研鑽を積み、御殿場フランス料理店「オーベルジュ・ブランシュ」副料理長、銀座「GOSS」料理長を経て、2012年「BREEZE OF TOKYO」エグゼクティブ・シェフに就任。

### ●ブリーズ・オブ・トウキョウ

丸ビル最上階の素晴らしい眺望とともに、美しさ、香り、食感、味わい、連なる料理と料理のコントラストなど、五感をやさしく刺激する味覚を心行くまでご堪能いただけます。

### ◆秋のコースメニュー概要◆

期 間： 2015年9月1日(火)～ 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2種類

価 格： シグネチャーコース 8,500円、シェフテイस्टィングコース 12,000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

公式HP：<http://www.breezeoftokyo.com/>

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

## < ブリーズ・オブ・トウキョウ 秋のコースメニュー > 9月1日(火)~

### シグネチャー コース (全 6 品) 8,500 円 (税別)

季節のアミューズ

ズワイ蟹とモンサンミッシェル産のムール貝のデリス  
柑橘のヴィネグレットソース

オマール海老と茸、リ・ド・ヴォーのテリーヌ 甲殻類のビスクで

鰯のクリスピーソテー ココナッツオイルと南瓜のエマルジョンソース

千代幻豚とフォウグラのパイ包み焼き  
マデラ酒香るセップ茸のクーリー

または

フランス産仔鴨胸肉のロースト 秋トリュフのタリアテッレ添え

または

オーストラリア産牛フィレ肉のグリル 黒胡椒ソース  
(+ ¥ 1,500)

ショコラと洋梨のアンサンブル アカシアの蜂蜜アイスクリームと



### シェフ テイスティング コース (全 8 品) 12,000 円 (税別)

季節のアミューズ

ヒメマスのみ・キュイ  
ぼけしらず葱のプレッセとクーリーソース

青森シャモロックと里芋、栗のコンフィ そのジュをナッツの香りで

小河原湖の蜆となら茸のロワイヤル

アイナメのポワレ セート風ソースとルイユを添えて

十和田湖和牛を 2 種のお料理で

1 皿目 : その日の部位をシンプルなローストにして

2 皿目 : 青森米“津軽ロマン”の肉茶漬け

プレデザート

カルバドス香る林檎のパルフェ 葡萄のマチエドニアと



【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 : 玉城 (たまき) [j-tamaki@wdi.co.jp](mailto:j-tamaki@wdi.co.jp) 内田 [uchida@wdi.co.jp](mailto:uchida@wdi.co.jp)