



BREEZE OF TOKYO

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」  
冬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12月1日（火）～



東京駅前、丸ビル最上 36 階からの夜景と共に、最新のフレンチが楽しめる「ブリーズ・オブ・トウキョウ」では 12 月 1 日（火）より 2 種類の冬のコースメニュー、「シグネチャーコース（6 品：8,500 円）」と「シェフテイस्टイングコース（8 品：12,000 円）」をご提供します。

寒ブリやアンコウをはじめ、鴨、フォアグラ、トリュフ、シャンピニオン、大根、リンゴ、イチゴなど、いずれも味わい豊かな冬の味覚をたっぷりご堪能いただけます。

◆ブリーズ・オブ・トウキョウ

2002 年、全面改装となった丸の内ビルディングの 36 階にオープン。床から天井まであるガラス窓からは昼も夜もロマンチックな東京の大パノラマを一望いただけます。その中、季節の旬の食材を用いた最新のフレンチをお楽しみいただけます。

◆冬のコースメニュー概要

期 間：2015 年 12 月 1 日（火）～ / 18：00～22：00 L0（日・祝 ～21：00 L0）

価 格：シグネチャーコース 8,500 円

シェフテイस्टイングコース 12,000 円（税別／※サービス料は頂戴していません。）

所 在 地：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>

【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)

# < ブリーズ・オブ・トウキョウ 冬のコースメニュー >

12月1日(火)～

## シグネチャー コース (全6品) 8,500円 (税別)

アミューズ

小さな前菜

白子のムニエルと春菊のリゾット  
小さなクロメスキを添えて

本日のお魚料理

鴨とフォワグラのトゥルトウ  
根セロリとリンゴのピュレ  
ソースルアネーズ

イチゴのヴァシュラン



## シェフ テイスティング コース (全8品) 12,000円 (税別)

アミューズ

小さな前菜

寒ブリ 大根 ビーツ

フォワグラ シャンピニオン

アンコウ クワイ チョリソー

本日のお肉料理

又は  
和牛サーロイン 人参

アヴァンデセール

トリュフ ショコラ

