



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」  
**新任エグゼクティブ・シェフ「千葉 尚」が作るコンテンポラリー・フレンチ**

2016年3月2日（水）提供開始

東京駅の丸ビル最上階 36 階からパノラマ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」は、新しいエグゼクティブ・シェフ「千葉 尚（ちば たかし）」を迎え、3月2日（水）から新たな春のコースメニューを提供します。



帆立貝 キヌア



金目鯛 ソース クレーム・ド・オマール

千葉が作るコンテンポラリー・フレンチは“素材そのものを活かした滋味深い味わい”が特徴です。前菜では菜の花やホワイトアスパラガス、魚料理ではオマール海老の濃厚なソースで仕上げた上質な金目鯛などの食材で日本の旬を表現。また“料理の味わいを想像する事も楽しんでもらう”という千葉のコンセプトにより料理名をシンプルに。そして美しいプレゼンテーションに仕上げられています。



和牛サーロインのグリエ エシャロット クレゾン



ピスタチオ イチゴ

■「千葉 尚（ちば たかし）」：プロフィール

千葉は、フランスの世界遺産の町ヴェズレーの三ツ星※「レスペランス」、国家遺産の建物にお店を構えるフランスの二ツ星「オーベルジュ・ド・リル」、1946年パリで創業の老舗「タイユバン」などで研鑽を積み、この度「ブリーズ・オブ・トウキョウ」のエグゼクティブ・シェフに就任。1976年、東京生まれ。

※千葉の勤務当時

■「ブリーズ・オブ・トウキョウ」：新コースメニュー概要

開始日：2016年3月2日（水）～  
内容：シェフズテイスティング コース（12,000円・税別・7品）  
所在地：千代田区丸の内2-4-1 丸の内ビルディング 36F

TEL. 03-5220-5551 / <http://www.breezeoftokyo.com/>



**【シェフズテイasting コース】 12,000 円 (税別)**

アミューズ

-----  
レーズンサンド

-----  
帆立貝 キヌア

-----  
ラングスティーン グリンピース

-----  
金目鯛 ソース クレーム・ド・オマール

-----  
和牛サーロインのグリユ エシャロット クレソン

-----  
or

-----  
本日のお肉料理

-----  
ブティ・ポ

-----  
ピスタチオ イチゴ

-----  
ミニアルディーズ

-----  
コーヒー又は紅茶



**【シグニチャー コース】 8,500 円 (税別)**

アミューズ

-----  
レーズンサンド

-----  
帆立貝のタルタル ホワイトアスパラガスのクーリー

-----  
本日のお魚料理

-----  
仔羊背肉のロースト 仔羊のジュとアンチョビのソース

-----  
オレンジジュシヨコラ

-----  
ミニアルディーズ

-----  
コーヒー又は紅茶



【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) 白坂 [shirasaka@wdi.co.jp](mailto:shirasaka@wdi.co.jp)