



「Christmas Japan Dish! ～ニッポンを食べることが、エールになる。～」開催

食べて生産者を応援！クリスマス期間限定メニュー
三菱地所株式会社

2021年12月06日

三菱地所株式会社が運営する新丸ビル 7 階の飲食店ゾーン「丸の内ハウス」では、12 月 6 日（月）～12 月 25 日（土）の期間、「Christmas Japan Dish! ～ニッポンを食べることが、エールになる。～」と題して、期間限定の特別メニューをご用意いたします。

昨年から続くコロナ禍の影響で長きにわたり打撃を受けた日本各地の食材生産者や卸売業者の皆様へ、世界中が愛で包まれるクリスマス期間に支援と感謝の気持ちを込め、日本各地の生産者や卸売業者による食材を使い、各店舗が趣向を凝らしたメニューを提供いたします。

『HENRY GOOD SEVEN』では、茨城県柳田農園とコラボレーションし、同県独自のいちごの品種「いばらキッス」を使用した「ストロベリーパフェ」（1,200 円）が登場します。さらに、『SO TIRED』では、長野県の信州地鶏「黒姫鶏」に熱した油を数回に分けてかけ、皮はパリッと、肉はジューシーに仕上げた「脆皮鶏チョイピーカイ(信州 黒姫鶏)」（1,600 円）を提供します。その他にも、期間中には丸の内ハウスのシェフたちによるこだわりのメニューを提供することで、食材の生産者と卸売業者へ親愛の気持ちを込めた応援と支援を行います。

丸の内ハウスは、今後も日本の食と文化を積極的に発信していくとともに、お越しいただいた方にとって特別で贅沢なひとときを提供してまいります。



▲『HENRY GOOD SEVEN』
ストロベリーパフェ



▲『SO TIRED』
脆皮鶏(信州 黒姫鶏)

■「Christmas Japan Dish! ～ニッポンを食べることが、エールになる。～」概要

日 時：2021年12月6日(月)～12月25日(土)

場 所：新丸ビル7階 丸の内ハウス 飲食店舗9店

■「Christmas Japan Dish! ～ニッポンを食べることが、エールになる。～」開催

食べて生産者を応援！クリスマス期間限定メニュー

開催日時：2021年12月6日(月)～12月25日(土)

開催場所：新丸ビル7階 丸の内ハウス

※一部メニューのみ抜粋（商品によって提供時間が異なります。価格は変更の場合あり、すべて税込表記となります。）

※情勢により、急遽参加店舗や提供メニューが変更になる場合がございます。

「Christmas Japan Dish! ～ニッポンを食べることが、エールになる。～」メニュー

【欧風小皿料理 沢村】長野県北佐久郡立科町



▲蓼科高原ポークのグリル
グリーンマスタードソース
(3,080円)

脂も美味しいジューシーな蓼科高原ポークを骨つきのまま、しっとりとグリルして、爽やかなグリーンマスタードソースを添えました。

【HENRY GOOD SEVEN】茨城県 柳田農園



▲ストロベリーパフェ
(1,200 円)

カラフルなカラーチョコが可愛いパフェ。たっぷり入った苺のムースとホワイトチョコクランチの食感を楽しめます。

【RIGOLETTO WINE AND BAR】茨城県 ひたち農園



▲厚切りベーコンと奥久慈卵の
カルボナーラ トリュフかけ
(1,980 円)

濃厚な味の奥久慈卵を使いトリュフをふんだんにかけた贅沢なカルボナーラ。

【東京和食 文史郎】群馬県前橋市 小堀正展牧場、北海道中川郡美深町 小倉牧場



▲和牛サーロインのにぎり寿司
(2,200 円)

A5 ランクの和牛サーロインの余分な脂を取り除き、軽く炙って和風ダレを塗って仕上げた逸品です。

【SO TIRED】長野県 信州農園



▲脆皮鶏(信州 黒姫鶏)
(1,600 円)

鶏半羽を使った中華風ローストチキン。手間暇をかけ調理したことで、お肉はしっとり、皮はパリパリ感を楽しめる香ばしい一品。お好みで椒塩をどうぞ。

【MUS MUS】 宮崎県 株式会社ミート工房拓味



▲都萬牛のステーキ/100g
(2,035 円)

黒毛和牛で霜降りを余りつけないように飼育される都萬牛。脂と赤身に味のある低脂肪でヘルシーな旨味がつまった赤身もも肉をシンプルに塩焼きにしました。

【獺祭バー(marunouchi)】 山口県 旭酒造



▲獺祭スパークリング 45 と
獺祭酒ケーキのセット
(2,800 円)

純米大吟醸の獺祭をたっぷりと染みこませた酒ケーキ。しっとりとした食感ながら、後味がさっぱりした風味豊かなケーキです。獺祭をケーキにかけてもお楽しみいただけます。

【ソバキチ】群馬県・千葉県



▲合鴨ロース煮 和風バルサミコソース
(1,760 円)

かつおだしで仕上げた千葉県産の合鴨ロース煮に和風バルサミコソースを合わせ甘味と旨味のある下仁田葱を添えました。葱と鴨の抜群の相性をお楽しみいただけます。

【来夢来人】奈良県 嘉兵衛本舗



▲Christmas Tea Cocktail
(1,320 円)

奈良の倭紅茶、ヘネシーブランデー、シナモンを合わせた冬にぴったりな香り豊かなホットカクテルです。

メニュー詳細は丸の内ハウスホームページ (<https://www.marunouchi-house.com/event/2021/11/17949/>) にて公開予定

＜丸の内エリア 新型コロナウイルスに対する感染対策について＞

各種ガイドラインに沿って安心・安全な感染拡大防止策を徹底し、最大限のおもてなしを提供しております。

対策について詳細は丸の内ドットコムホームページ (<https://www.marunouchi.com>) にてご確認ください。

《参考情報》

■「丸の内ハウス」とは



(marunouchi) HOUSE

▲「丸の内ハウス」 ロゴマーク

“街のゲストハウス”をテーマにしたフロア。スパニッシュイタリアン・和食・中華ダイニング、お蕎麦、バーなど個性的な9店舗で構成しています。一つのお店でゆっくり食事をしたり、東京駅丸の内駅舎を一望できるテラス席もお楽しみいただけます。

所在地：東京都千代田区丸の内 1-5-1 新丸ビル 7階

営業時間：平日・土曜 11:00～23:00

日曜・祝日 11:00～22:00

※情勢により変動します。

※店舗により営業時間が異なります。詳細は各店へお問い合わせください。

※テラス開放時間も同様ですが、強風などにより閉鎖する場合がございます。

ホームページ：<https://www.marunouchi-house.com/>

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

Instagram：https://www.instagram.com/marunouchi_house/

※現在、営業時間を変更している店舗がございます。詳細は各店舗までお問合せください。

【全9店舗のメニューを一度に楽しめる】

丸の内ハウスでは、東京駅丸の内駅舎を一望できるテラス席を含めた、7階フロアの共用席（店舗内のお席以外）で、フロア内9店舗のメニューをテイクアウトしてお楽しみいただけます。会社のお仲間やご友人と来られた際も、1つの店舗にこだわることなくそれぞれ好きな店舗の料理やドリンクをご注文できます。

【リプライコール】

テイクアウトメニューをご注文の際には、受信機をお渡しさせていただき、お料理の完成を確実にお知らせする「リプライコール」を導入しております。いつでもできたのテイクアウトメニューをお楽しみいただける他、混雑時の待ち時間も快適にお過ごしいただけます。

【HOUSE TABLE アプリ】

スマートフォンによる事前注文&決済アプリ「HOUSE TABLE」を使えば、テラスを含む共用席に座りながら、並ばずに事前にメニューを注文し、お会計までできる上に、注文の品ができ上がると通知がくるので、それまでゆっくり席でお待ちいただけます。

※「HOUSE TABLE アプリ」は、予告なく仕様変更・休止などを行う場合がございます。



▲「HOUSE TABLE アプリ」案内図

■「丸の内ハウス」 店舗一覧



▲SO TIRED
(ダイニング)



▲欧風小皿料理 沢村
(熟成酵母パンと欧風小皿料理)



▲ソバキチ
(蕎麦・酒・肴)



▲HENRY GOOD SEVEN
(ラウンジ ダイニング)



▲東京和食 文史郎
(和食酒場)



▲MUS MUS
(無国籍料理)



▲RIGOLETTO
WINE AND BAR
(スパニッシュイタリアン)



▲来夢来人
(バー)



▲獅祭バー(marunouchi)
(バー)