

希少なフォアグラを使ったロッシェーニもお得に楽しめる フレンチの技巧が光る“新しい洋食”『tcc GINZAの洋食』 フリーフロー付き忘年会・新年会限定プランを 12月1日（木）より提供開始

株式会社ユニコ・ジャパン・インターナショナル(本社：東京都千代田区、代表取締役：池谷 正美)は、東京・銀座の洋食店『tcc GINZAの洋食』にて、12月1日（木）～2023年2月15日(水)の期間、充実のフリーフローが付いた忘年会・新年会プランをご提供いたします。



『tcc GINZAの洋食』のテーマは、伝統と革新。誰もが親しみやすいおなじみの洋食メニューに、フレンチの技巧をふんだんに盛り込み、一皿一皿に新鮮な驚きのある“新しい洋食”を提供しています。「タイクバン・ロブション」や「フォーシーズンズホテル丸の内」で腕を振るってきた飯田卓也総料理長が手掛ける、緻密で繊細な料理の数々をお楽しみいただけます。

この度、当店のスペシャリティをご堪能いただけるコースに充実のフリーフローが付いた、お得な忘年会・新年会プランが登場します。

「牛ヒレとフォアグラのロッシェーニ風」は、牛ヒレにフォアグラのソテーを合わせた当店の人気メニュー。現在、フォアグラは欧州の鳥インフルエンザやウクライナ情勢により輸入量が激減、入手困難となり価格も高騰しています。フォアグラを使ったメニューを中止する店も相次ぐ中、当店では安定的に仕入れを確保できており、現在まで継続的に提供を続けております。

「ズワイ蟹クリームコロッケ オマール海老のソース」は、一般的な蟹クリームコロッケの倍以上の身をタネに盛り込み、さらに甲羅に広がるカニ汁を余すことなく閉じ込めトリュフの香りを含ませた一品。オマール海老のソースを組み合わせた、贅沢な味わいです。

ワインや生ビール、ハイボール、自家製サンギリアなど各種揃う通常のフリーフローメニューに加え、本プランでは特別に「ロゼスパークリングワイン」「赤スパークリングワイン」、プレミアムウイスキーの「イチローズモルト」「知多」「碧」もお選びいただけます。前菜からデザート、食後のカフェまで、全9品を味わえるコースに2時間のフリーフローが付いて11,000円（税込）でご提供する、期間限定のお得な特別プランとなります。

『tcc GINZAの洋食』は、銀座のシンボル「和光ビル」や晴海通りを一望する銀座の一等地に位置します。一年の節目の時期に、ご家族や友人との忘年会・新年会、ビジネスシーンでの会食など、大切な人と銀座で過ごす極上のひとときをお過ごしいただけます。

【忘年会・新年会プラン概要】

- 提供期間：2022年12月1日（木）～2023年2月15日（水）
- 提供時間：17:30～22:00（LO 21:00）
- 料 金：11,000円（税込）

【コース内容】

- ◆前菜3種盛り合わせ
- ◆クリームチーズの味噌漬け - クルミのトーストと共に
- ◆ジャンボマッシュルームのブルギニオンバター焼き
- ◆ズワイ蟹クリームコロッケ - オマール海老のソース -
- ◆牛ヒレとフォアグラのロッシェニ風
- ◆ミニカレーライス（+700円）
- ◆本日のデザート
- ◆ミニシャルディーズ
- ◆コーヒー・紅茶・ハーブティー

～コーヒーは当店自慢の店内焙煎した豆を使用～

◆フリードリンクメニュー

- ・ロゼスパークリングワイン（今回用特別メニュー）
- ・赤スパークリングワイン
- ・プレミアムウイスキー：イチローズモルト、知多、碧（今回用特別メニュー）
- ・スパークリングワイン
- ・生ビール
- ・ハイボール
- ・グラスワイン（赤・白）
- ・自家製サンギリア（赤・白）
- ・焼酎（芋）・ウイスキー、サワー、ソフトドリンク等



牛フィレとフォアグラのロッシェニ風



ジャンボマッシュルームのブルギニオンバター焼き



クリームチーズの味噌漬け-クルミのトーストと共に

- ※別途5%のサービス料を加算させていただきます。
- ※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
- ※昨今の原材料高騰により価格が変更する場合がございます。

【店舗概要】

- 店 名：tcc GINZAの洋食（ティーシーシー ギンザノウシヨク）
- 住 所：東京都中央区銀座5-9-1 銀座幸ビル3F
- アクセス：東京メトロ銀座駅 徒歩1分、都営浅草線東銀座駅 徒歩2分
- 電 話：03-6274-6003
- 営業時間：ランチ 11:30～15:00(LO14:00)
アフタヌーンティー 11:30～17:00（予約制）
ディナー17:30～22:00（LO21:00）
※営業時間は情勢により変更となる場合がございます。
- 定休日：無休 ※2023年1月1日～6日まで店休
- 公式サイト：<https://www.tccjapan.net/ginza-no-yoshoku>



【総料理長プロフィール】

『tcc GINZAの洋食』『tcc 炉窯炭火焼Steak』総料理長

飯田 卓也 (いいだたくや)

日本におけるフレンチの草分けとも言われる巨匠のもとで修行を積んだのち、渡仏。

帰国後は当時、銀座の象徴とされた「ホテル西洋銀座」のメインダイニングをはじめ、「タイクバン・ロブション」などで腕を磨き、「フォーシーズンズホテル丸の内」の総料理長や銀座にある会員制のレストランの料理長を歴任。

2019年より当店の総料理長を務める。

【株式会社ユニコ・ジャパン・インターナショナル 会社概要】

ユニコ・ジャパン・インターナショナルは、食文化のクリエイターとして食に関する製品、店舗を企画し、販売・運営しているシンガポール資本の総合商社です。

現在、（１）珈琲・緑茶など一般消費者向け嗜好飲料の企画・販売、（２）レストラン、ホテル、イタリアン、フレンチなど専門店外食店向け業務用食材の企画・販売、（３）海外ブランド外食店の日本導入・運営など展開しており、日本での食の新しい価値創造に努めています。

- 社 名： 株式会社ユニコ・ジャパン・インターナショナル
- 所 在 地： 東京都千代田区九段北3丁目2番2号 ユニコビル
- 設 立： 1996年7月1日
- 資 本 金： 40,000,000円
- 役 員： 代表取締役 池谷 正美 (C.E.O)
- 事業内容： 1. インスタントコーヒーの輸入卸業 (F&B事業部)
2. 業務用食材のカタログ通信販売業 (シエマル事業部)
3. レストラン業 (t c c 事業部)
4. オフィススペースの賃貸
- U R L： <https://www.unicojapan.co.jp/>

本件に関するお問い合わせ先

株式会社ユニコ・ジャパン・インターナショナル 広報担当 佐々木

mail: info@pr-office.jp 電話: 03-6849-2812 / 090-6748-8215 (佐々木 携帯)