



BREEZE OF TOKYO

2017年8月
株式会社 WDI

丸ビル最上 36 階 フレンチグリル&バー「ブリーズ・オブ・トウキョウ」
東京の大パノラマを楽しめる「大人の遊び場」としてグランド・リオープン

2017年8月25日（金）11:00 グランド・リオープン



東京駅前の丸ビル最上 36 階から東京の大パノラマを楽しめる「ブリーズ・オブ・トウキョウ」が、ロゴやコンセプトを新たにフレンチグリル&バー「ブリーズ・オブ・トウキョウ」として8月25日（金）にグランド・リオープンいたします。

「ブリーズ・オブ・トウキョウ」の新しいコンセプトは、東京・丸の内の「大人の遊び場」。

フレンチグリルをテーマに、シェフが厳選した旬の食材を、こだわりの火入れでグリルし、食材の旨みを最大限に活かしたフランス料理の数々をコースだけでなくアラカルトでもお楽しみ頂けます。また、ディナーコース（8,500円/税・サービス料別）では、グリル料理を際立たせる食材として、東京・用賀の精肉店『TOKYO COWBOY』がセレクトした黒毛和牛を提供します。

400種類を超える上質のワインリストやクラフトカクテル、クラフトビールも取り揃えており、店内の3つのエリア（ダイニング、セミプライベート、バー）のどの席からでも眺望できる東京の大パノラマとともに、デート、女子会、会食やアフターディナーなど、さまざまな利用シーンで「大人の遊び場」としてご利用頂けます。

■ 「ブリーズ・オブ・トウキョウ」店舗概要

営業時間： ランチ : 11:00 ~ 15:30 (14:30 L.O.)

ディナー： 月～木 18:00～23:30 土日祝日 17:00～23:30

(コース 21:00 L.O. / アラカルト 22:30 L.O.)

※小学生以下のお子様のご利用はご遠慮いただいております。

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 TEL.03-5220-5551

ホームページ： <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：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■ 『TOKYO COWBOY』 とのコラボレーション

「ブリーズ・オブ・トウキョウ」では、東京・用賀の精肉店『TOKYO COWBOY』がセレクトした黒毛和牛を提供します。『TOKYO COWBOY』では、確かな目利き力を持つエキスパートが、“月齢30カ月前後”、“雌牛”、“和牛”など独自の基準を設け、厳選した肉だけを直接産地市場に出向いて買い付け、入荷しています。



■ 「ブリーズ・オブ・トウキョウ」：メニュー概要

① ディナーアラカルト（一部）※料金はすべて消費税、サービス料別。



マグロのレアグリル サラダニシソワーズ
コルザドドレッシング 1,900円



ガトーオペラ ブロンドショコラ
カシスソルベ 900円



クラフトカクテル
1,200円～

② シグニチャーディナーコース (8,500円/税・サービス料、8品)

アミューズ

トマトとスイカのガスパチョ

コリアンダーオイル サワードウクランブル

新潟県 八海山産サーモンのマリネ

胡瓜とホースラディッシュのソルベ

フォアグラシュークリーム

枝付きドライレーズン ラム酒風味

オマール海老のブイヤベース

コライユバタークルトン レモンタイムオイル

『TOKYO COWBOY』セレクト和牛のグリル

オレンジとセルパチコのサラダ ロメスコソース

桃のコンポート

レモングラスの香り レモンバームのグラニテ

ガトーオペラ

ブロンドショコラ カシスのソルベ



フォアグラシュークリーム



『TOKYO COWBOY』のセレクト和牛のグリル

【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 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp