



BREEZE OF TOKYO

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」
東京のパノラマと共に楽しむ 2020 秋のディナーコース

新グランドメニュースタート : 2020年9月7日(月)



東京駅前、丸ビル最上 36 階からパノラマ夜景と共にフレンチグリルが楽しめる「ブリーズ・オブ・トウキョウ」では、グランドメニューを改定し、秋の旬の味覚を盛り込んだ新ディナーコースを9月7日(月)より提供します。「ブリーズ・オブ・トウキョウ」が料理のコンセプトとする“厳選した旬の食材を拘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”を基本に、一つひとつにこだわった食材には旬を反映させ、これら食材の風味、食感あらゆる要素をシンプルに楽しんでいただけるよう創作したコースとなっており、目で、舌で旬を楽しんでいただけます。

高く澄み渡る秋の空に広がる、丸ビル最上階の素晴らしい眺望とともに楽しむ美しいプレゼンテーションの各皿が、その時間を、記憶に残る、とっておきのひと時に演出します。

■「ブリーズ・オブ・トウキョウ」2020 秋のディナーコースメニュー 販売概要

販売開始: 2020年9月7日(月)

提供時間: 月～金 18:00～21:00 LO / 土 17:00～21:00 LO / 日祝日 17:00～20:00 LO

※アラカルトメニューの提供時間は上記と異なります。

内 容: ディナーコース 2 種

- ・ Tasting Course (全 5 皿) 8,500 円
- ・ Signature Course (全 7 皿) 12,000 円

※価格はいずれも税・サービス料別

店 舗: 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 / <http://www.breezеоftokyo.com/>

【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

◆「ブリーズ・オブ・トウキョウ」2020 秋ディナーコースメニュー（価格はすべて税・サービス料別）

提供時間：月～土 18:00～21:00 LO / 土 17:00～21:00 LO / 日祝日 17:00～20:00 LO

【 Tasting Course 】 8,500 円 ※入荷状況によりメニュー内容が変更することもあります。

- ・ 季節の前菜
- ・ フォア・グラ料理 バナナケーキとカカオティー
- ・ カナダ産オマール海老 カボチャのクーリー アーモンドのクロッカシ
- ・ TOKYO COWBOY 特選和牛 ソースディアブル
- ・ BREEZE OF TOKYO 特製デザート



【 Signature Course 】 12,000 円 ※入荷状況によりメニュー内容が変更することもあります。

- ・ アミューズ
- ・ カナダ産活オマール海老 鶏胸肉のムースリヌ ピマン・デ・エスペレット
- ・ トリュフ卵 茸とフォア・グラ 生ハムのコンソメ
- ・ 鮮魚 太刀魚と烏賊の白子のフリット ブール・ノワゼット
- ・ 本日のお肉料理 または TOKYO COWBOY 特選和牛のグリル
- ・ BREEZE OF TOKYO 特製モンブラン
- ・ ミニシャルディーズ



■「ブリーズ・オブ・トウキョウ」店舗概要

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

電話番号：03-5220-5551

営業時間：ランチ：11:00～15:30(14:30 LO)

ディナー：月～金 18:00～23:30 土曜 17:00～23:30

日曜・祝日 17:00～22:30

※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。

※上記は通常営業時の内容となります。

※ラストオーダーはコース閉店 2 時間 30 分前、アラカルト閉店 1 時間 30 分前

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