

SNSで話題の“ブラックフード”って…なに？

BLACK FOOD TERRACE

— 2017年7月26日（水）～ 8月31日（木） —

三井不動産商業マネジメント株式会社が運営する飯田橋サクラテラスでは、この夏、話題の「ブラックフード」が大集結。写真映え間違いなしの真っ黒なメニューがずらり。是非、この機会にお試しください。



飯田橋サクラテラス2F/肉イタリアン

【トラットリア グラン ボッカ】

自家製のリングイネに、イカスミたっぷりのソースを絡ませました。インパクトある真っ黒な見た目ながら、味わいは上品。

- ・イカスミのリングイネ ¥1,700（税込）
- ・アフターダーク ¥880（税込）

提供時間/ 営業時間内、終日
電話番号/ 03-6272-9670



飯田橋サクラテラス2F/牡蠣系魚介ビストロ

【牡蠣ビストロ 貝殻荘】

赤海老、蛤、ムール貝などをふんだんに使い、魚介スープでサフランライスを炊き上げたイカスミパエリア。イカスミの黒い衣で揚げたカジキマグロのカツレツも。

- ・イカスミのパエリア ¥1,880（税込）
- ・カジキマグロのカツレツ ¥980円（税込）

提供時間/ 営業時間内、終日
電話番号/ 03-6261-5958





飯田橋サクラテラス2F
イタリア料理とワイン

【ルッコリーナ】

世界三大珍味の1つとされる“トリュフ”。
オーストラリア産黒トリュフを一面に敷き詰めた、
オトナの贅沢ピッツァ。香ばしいトリュフと、
風味豊かな具材をトロトロ半熟卵と味わって。

・フレッシュ黒トリュフと半熟卵のPizza ビスマルク風
¥3,024 (税込)

提供時間 / 営業時間内、終日
電話番号 / 03-6272-5937



炭火焼干物食堂
越後屋亀丸

飯田橋サクラテラス3F/魚系居酒屋
【炭火焼干物食堂 越後屋亀丸】

豚ひき肉入りのじゃがいもまんじゅうに、香ばしい黒ゴマの衣をまわせました。カリッと揚げたてを醤油ダレで召し上がれ。ディナータイムのみ、1日6食限定です。

・じゃがいもまんじゅう 黒ゴマ揚げ ¥626 (税込)

提供時間 / 平日 17:00~23:30 (L.O.22:30)
土・日・祝日 17:00~23:00 (L.O.22:00)
電話番号 / 03-6261-5991



飯田橋サクラテラス3F/焼肉

【焼肉本舗ぴゅあ】

黒すりごまペーストのタレをたっぷり染み込ませた黒毛和牛カルビがおすすめ。黒ごまタレでご賞味ください。あっさり鶏ベースにごま油を使用したスープに、黒すりごまと黒ごまペーストを合わせた冷麺は、豊かな香りとコクがポイントです。

・黒毛和牛カルビ ¥1,300 (税込)
・黒ごまみそ冷麺 ¥1,100 (税込)

提供時間 / 黒毛和牛カルビ 17:00~23:00 (L.O.22:00)
黒ごまみそ冷麺 営業時間内、終日
電話番号 / 03-5212-2941





飯田橋サクラテラス2F/カフェ・バー・ダイニング



【アロハテーブル】

濃厚な生チョコトリュフをケーキに仕立てました。ウツリしちゃう口どけに、悪魔も魅了されるほど。ポリフェノール効果で、ケーキを食べる罪悪感も軽くなるかも!?

・生チョコトリュフ・デビルズチョコレートケーキ
¥594 (税込)

提供時間 / 営業時間内、終日

提供時間 / 月~土 14:00~23:00 (L.O.22:00)

日・祝日 14:00~22:00 (L.O.21:00)

電話番号 / 03-6261-5460

飯田橋サクラテラス3F/明太子・九州料理



【博多もつ鍋 やまや】

野菜を覆い尽くすほどたっぷり明太海苔がトッピングされたサラダ。ドレッシングも明太子風味で、ピリ辛が夏の食欲を刺激してくれます。蒸し鶏入りで、ボリュームながらもヘルシー。

・蒸し鶏と明太海苔サラダ ¥897 (税込)

提供時間 / 17:00~23:00 (L.O.22:00)

※日・祝日は21:00まで (L.O.20:00)

電話番号 / 03-5212-8080



飯田橋サクラテラス3F/中華料理

【元祖餃子舗 珉珉】

人気のフライドガーリックチャーハンを、特製黒醤油ダレで香ばしく仕上げました。スタミナ満点ながら、野菜でさっぱりいただけます。レモンをかけると二度おいしい。

・ガーリック 黒チャーハン ¥850 (税込)

提供時間 / 営業時間内、終日

電話番号 / 03-6261-5433



飯田橋サクラテラス3F/らーめん

【一風堂】

麺はもちりプリッとした太麺。タレはとんこつスープをベースに、数種類の魚介をブレンドした魚介仕立て。さらに黒ごまの香ばしさをプラスして、さっぱりながらもボリューム満点の一杯です。

・黒太つけ麺 ¥890 (税込)

提供時間 / 営業時間内、終日 ※20食限定
電話番号 / 03-6261-0178



飯田橋サクラテラス2F/カフェ&レストラン

【ロイヤルガーデンカフェ】

・黒毛和牛と黒豚のオープン焼きハンバーグ
ブラックデミグラソース ¥1,450 (税込)

提供時間 / 15:00~23:00 (L.O.22:00)
電話番号 / 03-3239-3777



飯田橋サクラテラス3F/インド・タイ料理専門店



【ディップパレス】

もちもちしたナンにチョコレートを包んで焼き上げたスイーツ感覚で楽しめるデザートナンです。コーヒーとの相性も◎。

・チョコレートナン ¥500 (税込)

提供時間 / 営業時間内、終日
電話番号 / 03-6272-9847





飯田橋サクラテラス1F/ベーカリー 【パーニス ダ ヴィンチ】

国産小麦を使った風味豊かな生地に、2種類のレーズンを練りこみました。酸味のある「モハベ」と、甘みのある「サルタナ」を使用。

・パン・ド・ミ・レーズン 1本 ¥540、1/2本 ¥270 (税込)

提供時間 / 営業時間内、終日
電話番号 / 03-5212-1118

飯田橋サクラテラス2F/台湾カフェ 【春水堂】

甘酸っぱく濃厚なマンゴーとまろやかなジャスミンミルクティーをブレンドした日本オリジナルの夏季限定ドリンク。もちもちタピオカのリッチな食感。

・タピオカマンゴーミルクティー ¥702円 (税込)

提供時間 / 営業時間内、終日
電話番号 / 03-5357-1987



飯田橋サクラテラス1F/スーパーマーケット 【成城石井】

ゲテが愛したことでも有名な、ドイツを代表する黒ビール。ほどよい苦味と清涼感のバランスが良く、上品な味わいです。

・ケストリツァー ダーク ¥421 (税込) ※7/31 (月) 迄は ¥399 (税込)

提供時間/終日
電話番号/03-5212-1367



【実施概要】

「BLACK FOOD TERRACE」

期間 2017年7月26日 (水) ~8月31日 (木)

会場 飯田橋サクラテラス 対象14店舗



<飯田橋サクラテラス>

【住所】 東京都千代田区富士見2-10-2 飯田橋グラン・ブルーム

【アクセス】 JR総武線・中央線「飯田橋」駅 徒歩1分

【HP】 <http://31urban.jp/sakuraterrace/>

