

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クリスマスディナーコース

2022年12月24日（土）、25日（日） 11月1日（火）より予約受付開始

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、クリスマスに向けた特別ディナーコースを12月24日（土）と25日（日）の2日間、ご提供します。



「ブリーズ・オブ・トウキョウ」が大切にしているのは、“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楽しんでいただく”という想い。この料理コンセプトのもと、年末の一大アニバーサリーであるクリスマスを彩るべく、日頃フレンチに馴染みのない方々にもフレンチグリルの神髄を感じていただけるよう、蝦夷アワビ、キャビアといった高級食材を使った皿に加え、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」特選の和牛を使った一皿をメインディッシュとして構成し、贅沢なものに仕上げました。

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、今年のクリスマスをさらに華やかに、印象的に演出します。

■ 「ブリーズ・オブ・トウキョウ」 2022 クリスマスディナーコース 販売概要

期 間：2022年12月24日（土）・25日（日）

予約時間：17:30/18:00/18:30/20:00/20:30/21:00 ※2時間制（内側個室のみ2時間30分制）

価 格：お席によって価格が異なります。

- ・ 窓側角特別席：ボトル ロデレールクリスタル+花束付き 55,000円 ※18:00/20:30のみ
- ・ 窓側横並び席：ボトル ロデレールクリスタル付き 45,000円
- ・ 内側個室特別席：ボトル ロデレールクリスタルロゼ付き 75,000円 ※17:30/20:30のみ
- ・ 内側横並び席：グラス ロデレールクリスタル付き 30,000円
- ・ 内側対面席：グラス ヴィンテージロデレール付き 26,000円

※価格はいずれも税・サービス料込

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 / <http://www.breezeoftokyo.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」クリスマスディナーコース メニュー内容

アミューズ

キャビアとカリフラワームース ジャルディニエール風

蝦夷アワビ 大麦とズワイガニのリゾット カニみその香り

鮫鱈のロースト シャンピニオンとトリュフのクーリー

褐毛和牛サーロインのグリエ ソースペリグー

BREEZE OF TOKYO 特製デザート

ミニシャルディーズ

コーヒー または 紅茶

<備考>

- ・ お苦手食材の対応は出来ません。
また、アレルギーにつきましては当日の対応が出来ませんので、必ず事前にご連絡をお願いします。
なお、内容によっては対応が出来かねる場合がございますのでご了承ください。
- ・ デザートメッセージ、プレゼントをお預かりしてのデザート時お渡しはお受けできませんので、予めご了承ください。
- ・ 仕入等の状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。
- ・ ポイント利用以外の各種割引の適用は出来ません。
- ・ こちらのプランは以下のキャンセルポリシーが適用されます。
当日：コース料金の全額／前日：コース料金の 80％／2 日前：コース料金の 50％

■「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 18:00～23:00

土曜 17:00～23:00

日曜・祝日 17:00～22:00

ホームページ：<http://www.breezsoftokyo.com/>

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



※ 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。(個室利用を除く)

※ 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、アラカルト閉店 1 時間前

【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