

旬を迎えるイチゴとバレンタインにピッタリのチョコレートが主役！
東京ミッドタウン日比谷で堪能する「莓とチョコの甘い共演」

2024年1月12日(金)～3月14日(木)開催

東京ミッドタウン日比谷(千代田区有楽町 事業者：三井不動産株式会社)では、2024年1月12日(金)から3月14日(木)までの期間限定で、バリエーション豊かなイチゴ&チョコレートメニューを館内飲食店舗にてご用意するフェア「莓とチョコの甘い共演」を実施いたします。



イチゴが旬を迎える冬から春にかけて、東京ミッドタウン日比谷では、イチゴをふんだんに使ったスイーツやドリンクのメニューが登場します。イチゴを使用した目にも鮮やかなパフェやケーキのほか、和の素材とのコラボレーションをはじめ、デザートドリンクやイチゴ香るお酒など、魅力的なラインナップでお届けします。さらに今年は、イチゴだけにとどまらず、バレンタインデーやホワイトデーに合わせて、チョコレートを使用したスイーツも多数登場します。カカオの豊かな香りと深みが楽しめる大人なスイーツから、人気のチョコレート専門店のパフェやダンデライオン・チョコレートと高品質のレッドココアを使用したチョコレートドリンクなど、この季節ならではのイチゴ&チョコレートの心躍る甘い共演を東京ミッドタウン日比谷で体験してください。

✓ オフィシャルサイトURL (全メニューのご紹介はこちらをご覧ください)

https://www.hibiya.tokyo-midtown.com/stage_vol_30/

今が旬！魅惑のイチゴスイーツ

いちごホリック 2,970円

※提供期間：1月中旬～

イチゴのコンフィに赤ワインのジュレ、ミルキーなアイスとイチゴアイスを組み合わせた、イチゴ好きのためのパフェ。

Pâtisserie & Café DEL'IMMO / 地下1階



スウィートハートスコーン(2個入)

イートイン：2,255円 / テイクアウト：821円

※11:00～20:00までの提供時間となります

※イートインはティーフリー含む

濃厚なストロベリーチョコレートをつぶりと使い、ハートの形に焼き上げたかわいさあふれるスコーン。愛情込めて1つ1つ手作りしています。

TEA ROOM KIKI 紅茶&スコーン専門店 / 地下1階



あまおうのぜんざい 616円

※提供期間：2月中旬まで

※テイクアウトのみ

北海道十勝産の小豆を使用した特製ぜんざい。甘さをおさえあっさり仕上げたぜんざいにあまおう苺をのせました。

鈴懸 / 地下1階

数量限定



Qソフトクリームと苺のパフェ 1,100円

※15:00～提供時間となります

低温殺菌牛乳を使用したクリーミーなソフトクリームにフレッシュな苺をトッピング。見た目もかわいい当店限定パフェ。

Q CAFE by Royal Garden Cafe / 6階

数量限定



苺とほうじ茶のパフェ 2,090円

旬の苺に、ほうじ茶や白餡の和テイストを加えたパフェ。甘さと酸味を最後までバランス良くお楽しみいただけます。

REVIVE KITCHEN THREE / 2階



最強の組み合わせ「イチゴ×チョコレート」を堪能

アップルパイのベリーとチョコレートソース添え 700円

ふんわりホイップに数種のベリーとチョコレートソースを添えてお楽しみください。

Susan's MEAT BALL / 地下1階



いちごのヴィーガンガトーショコラ 1,089円

優しい甘みのある見た目華やかなガトーショコラに、酸味のある苺を組み合わせた、ヘルシーで身体に優しいヴィーガンデザート。

Mr.FARMER / 地下1階



もちりドーナツサンド〜ストロベリー&チョコ〜 355円

湯種製法を使用したもちもちのドーナツにストロベリークリームをたっぷりサンドし、チョコレートにトッピング！

boulangerie Bonheur / 地下1階



プーケットフォンダンショコライチゴソース添え 1,980円

自家製フォンダンショコラに甘酸っぱいイチゴソースを添えて。チョコレートの甘みと爽やかな酸味のコラボレーションをお楽しみください。

PHUKET ORIENTAL / 2階



いちごとチョコレートのデュオ 烏龍茶のグラス添え

ランチ：5,170円 / 7,700円

ディナー：8,434円 / 11,880円の各コースにて提供可
チョコレートの濃厚な味わいといちごの甘酸っぱいテイストに烏龍茶の香ばしい香りを合わせた、渾身のデザートに仕上げました。

morceau / 2階



甘美なチョコレートで至福のひとときを。

チョコレートホイップラッシー 790円

カカオの豊かな香りと深みのあるビターチョコレートを使用した、
チョコレートホイップラッシー。

DIYA / 2階



低糖質パウンドケーキ ココア

イトイン：330円 / テイクアウト：324円

大豆粉を使用し、低糖質でありながらしっかり甘さを感じるパウンドケーキ。
チョコレートの味わいに、トッピングは甘酸っぱいドライフルーツを。

JEAN FRANÇOIS / 地下1階



三郎左衛門ウォーター抹茶チョコレート 500円

抹茶のほんのりとした渋みとチョコレートの甘みがマッチした、
贅沢な人気オリジナルスイーツ。絶妙な舌ざわりをご堪能ください。

NADABAN by HAL YAMASHITA / 2階

数量限定



チョコレート(HOT / ICE) 490円～

ダンデライオン・チョコレートと高品質のレッドココアを使用した、
甘過ぎず香りと風味が良いチョコレートドリンク。

DEAN & DELUCA CAFE / 1階



chocolate fraise(シヨコラフリーズ) 2,000円

※別途カバーチャージ料金1,100円をいただきます
イチゴと生クリームのリキュールにカカオリキュールを加えた、
この時期にぴったりな甘いイチゴチョコのスイーツカクテル。

STAR BAR / 3階



三井不動産グループのSDGsへの貢献について

https://www.mitsuifudosan.co.jp/esg_csr/

三井不動産グループは、「共生・共存」「多様な価値観の連繋」「持続可能な社会の実現」の理念のもと、人と地球がともに豊かになる社会を目指し、環境（E）・社会（S）・ガバナンス（G）を意識した事業推進、すなわちESG経営を推進しております。当社グループのESG経営をさらに加速させていくことで、日本政府が提唱する「Society 5.0」の実現や、「SDGs」の達成に大きく貢献できるものと考えています。また、2021年11月には「脱炭素社会の実現」、「ダイバーシティ&インクルージョン推進」、2023年3月には「生物多様性」に関し、下記の通りグループ指針を策定しました。今後も、当社グループは街づくりを通じた社会課題の解決に向けて取り組んでまいります。

【参考】

・「脱炭素社会実現に向けグループ行動計画を策定」

<https://www.mitsuifudosan.co.jp/corporate/news/2021/1124/>

・「ダイバーシティ&インクルージョン推進宣言および取り組み方針を策定」

https://www.mitsuifudosan.co.jp/corporate/news/2021/1129_02/

・「グループ生物多様性方針を策定」

<https://www.mitsuifudosan.co.jp/corporate/news/2023/0413/>

* なお、本リリースの取り組みは、SDGs（持続可能な開発目標）における2つの目標に貢献しています。

目標11 住み続けられるまちづくりを
目標17 パートナーシップで目標を達成しよう

