

寒い季節にぴったりなほくほくのじゃがいもメニューや海の幸が集結
映画にちなんだ“北海道グルメ”が楽しめる！

東京ミッドタウン日比谷×映画『GOLDEN KAMUY ゴールデンカムイ』

映画公開記念コラボレーションキャンペーンを開催

2024年1月19日（金）～2月29日（木）

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）は、映画『GOLDEN KAMUY ゴールデンカムイ』の公開を記念してコラボレーションキャンペーンを映画公開初日の1月19日（金）～2月29日（木）までの期間に開催いたします。本コラボレーションでは、2つのスペシャルなキャンペーンを実施します。東京ミッドタウン日比谷で映画を見て、北海道メニューを食べて、オリジナルグッズをゲットして、ゴールデンカムイの世界をお楽しみください。

コラボキャンペーン実施内容

- ① 北海道を舞台にストーリーが繰り広げられる「ゴールデンカムイ」にちなんで、東京ミッドタウン日比谷の7店で“北海道”に関連するメニューをご提供
- ② 期間中、東京ミッドタウン日比谷の対象店舗で税込5,000円*以上お買い上げで先着300名様に「ゴールデンカムイ」原作漫画イラストのオリジナルクリアファイルをプレゼント

* 合算不可



対象メニューイメージ（一部）



オリジナルクリアファイルをプレゼント

© 野田サトル/集英社
© 2024映画「ゴールデンカムイ」製作委員会

東京ミッドタウン日比谷で“北海道グルメ”を味わおう！

映画『GOLDEN KAMUY ゴールデンカムイ』の公開初日を迎える1月19日（金）から、東京ミッドタウン日比谷内の7店では、北海道を舞台にストーリーが繰り広げられる「ゴールデンカムイ」にちなんで、“北海道”に関連するメニューをご提供いたします。ぜひ、この機会に映画とともに、北海道メニューをお楽しみください。

● 期間：2024年1月19日（金）～2月29日（木）

● 対象店舗：全7店舗

三分亭、DIYA、天ぷら 天寅、JEAN FRANÇOIS、boulangerie Bonheur、
BOSTON OYSTER&CRAB、Mr. FARMER

東京ミッドタウン日比谷×映画『GOLDEN KAMUY ゴールデンカムイ』 コラボレーション 対象メニュー

三分亭 (3F)

殻付き帆立 エシレバター醤油焼き
価格：1,210円



北海道産帆立とバター風味豊かな逸品

北海道オホーツク産の帆立を殻付きのまま炭火焼きに。フランス産発酵エシレバターで仕上げた、風味豊かな逸品。

※仕入れ状況により品切れとなる場合がございます。

DIYA (2F)

DIYA特製チキンスープカレー
バスマティーライス（インド最高級米）付き
価格：1,800円



札幌のソウルフードとインドの融合

北海道産のじゃがいも、玉ねぎを使用したスープカレー。インド最高級米のバスマティーライスやサラダも付いて、お腹も満たせます。

※各日限定20食

天ぷら 天寅 (2F)

キタアカリ天ぷら ～塩辛バター～
価格：830円



北海道産じゃがいもを塩辛バターで

北海道産じゃがいも「キタアカリ」を使用した天ぷら。じゃがバターのように、熱々のじゃがいもの上に塩辛とバターでどうぞ。

BOSTON OYSTER&CRAB (B1)

生牡蠣「サロマ湖」
価格：850円



濃厚な味わいのオホーツク産牡蠣

冷たいオホーツク海の海水と川からの真水が絶妙に混ざりあい、牡蠣にとってこの上ない環境がブリッとした身入りと、濃厚な味わいを醸し出します。

※仕入れ状況により品切れとなる場合がございます。

東京ミッドタウン日比谷×映画『GOLDEN KAMUY ゴールデンカムイ』 コラボレーション 対象メニュー

Mr. FARMER (B1)
**北海道農家尾藤さんの
ヴィーガンじゃがバター**
価格：550円



北海道産じゃがいもをヴィーガンバターで

北海道の契約農家、尾藤さんのじゃがいもを使用。じゃがいもの上にハーブ香る自家製ヴィーガンバターをのせて、ほくほくに仕上げました。

boulangerie Bonheur (B1)
北海道産ポテトとベーコンのピザ
価格：357円 **TAKE OUTのみ**



ホクホクのポテトで感じる北海道の味

北海道産のホクホクポテトとベーコンをトッピングしたピザ。豊かな大地の味をぎゅっと閉じ込めて焼き上げました。



JEAN FRANÇOIS (B1)
レアチーズクリームパン **TAKE OUT可**
イートイン価格：286円（テイクアウト価格：280円）

北海道産クリームチーズを使用

北海道産のクリームチーズを使用。弾力のある生地、コクとミルクを感じるなめらかなレアチーズクリームがたっぷり入ったクリームパン。
※東京ミッドタウン日比谷店限定

※内容は都合により変更となる場合がございますので、詳細は各店舗にお問い合わせください。
※価格はすべて税込です。別途サービス料が発生する店舗がございます。

税込5,000円以上お買い上げでオリジナルクリアファイルをプレゼント！

1月19日（金）～2月29日（木）までのキャンペーン期間中、東京ミッドタウン日比谷の対象店舗で税込5,000円以上（合算不可）お買い上げのレシートをインフォメーションカウンターにご提示いただくと、先着で300名様に原作漫画イラストのオリジナルクリアファイルをプレゼントいたします。※なくなり次第終了となります

- レシート対象期間：1月19日（金）～2月29日（木）
- 引き換え期間：1月19日（金）～2月29日（木）
- 引き換え時間：各日11:00～20:00
- 引き換え場所：1Fインフォメーション

※対象外店舗

TOHOシネマス 日比谷 / 三井のリパーク Owner's Cycle
Port & ラフィネランニングスタイル ネオ / 期間限定催事店舗 /
日比谷三井タワーオフィスエリア内店舗



※なくなり次第終了となります。※画像はイメージです。現物とは異なる場合がございます。
※お一人様1点限り、10,000円以上お買い上げのレシートの場合も引換は1点となります。
※オークションサイト等での転売はご遠慮ください。

© 野田サトル / 集英社
© 2024映画「ゴールデンカムイ」製作委員会

【参考情報】館内レストラン「DRAWING HOUSE OF HIBIYA」では“広島グルメ”も楽しめる！！
広島の食材を使ったスペシャルディナーイベントを2日間限定で開催
「HIROSHIMA GASTRONOMY “Horizon”」

東京ミッドタウン日比谷内のレストラン「DRAWING HOUSE OF HIBIYA」では、広島県の食材をテーマにしたスペシャルディナーイベント「HIROSHIMA GASTRONOMY “Horizon”」を2月8日(木)・9日(金)の2日間限定で開催します。広島県内で収穫できる高品質で幅広い食材を使い、広島を代表するシェフたちがスペシャルディナーをお届けします。この機会にぜひ広島のお楽しみください。



比婆牛のステーキアッシュ／8日メインディッシュ
(フレンチレストラン「NAKADO」)



モダンベトナムレストラン「CHILAN」
オーナーシェフ ドグエン・チラン
(9日 ディナーコースを担当)

「HIROSHIMA GASTRONOMY “Horizon”」概要

- 日時：2024年2月8日(木) 18時受付開始／18時30分～20時30分
2024年2月9日(金) 18時受付開始／18時30分～20時30分
- 会場：DRAWING HOUSE OF HIBIYA (東京ミッドタウン日比谷 6F)
- 定員：各日70名(先着順) ※事前予約制。20歳以上の方に限ります。
- 料金：6,600円(税込) ※お土産付き
- 申込サイト：<https://eventregist.com/e/3HEftizDpE6I>
- 申込期日：2024年1月31日(水)23時59分まで(定員に達し次第受付終了となりますのでご了承ください)

三井不動産グループのSDGsへの貢献について

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

・「グループ生物多様性方針を策定」

<https://www.mitsufudosan.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1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



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS