

2016年1月14日

三菱地所株式会社

**「丸の内シェフズクラブ」\*1と「食のみやこ鳥取県」が初コラボ！  
旬の“紅ズワイガニ”やブランド野菜を使用したオリジナルランチが期間限定で登場**

**シェフズランチ第14弾 「鳥取のとおき！“ごっつお”ウェルカニランチ」**

**2月24日(水)～3月2日(水) / 丸ビル1階 Marunouchi Café × WIRED CAFE**

**連動企画『シェフのレストランで楽しむ 鳥取のとおき！“ごっつお”SPECIAL MENU』も同時開催**

丸の内では、“都市における食のあり方”について取り組む「食育丸の内」プロジェクト\*2の一環として、2月24日(水)～3月2日(水)の期間中、丸ビル1階Marunouchi Café × WIRED CAFEにて、紅ズワイガニや大山ブロッコリーきらきらみどりなど、鳥取県の旬な食材を使用したランチメニューが楽しめるシェフズランチ第14弾「鳥取のとおき！“ごっつお”ウェルカニランチ」を開催します。

本イベントは、「丸の内シェフズクラブ」の和食、イタリアン、中華の有名店で腕を振るう一流シェフ3名が、食材の宝庫である鳥取県を訪問し生産者と交流を重ね、メニューを考案。素材へのこだわり、味と品質に対する厳しい目線でセレクトした食材を使用し、素材のうま味を引き出したオリジナルランチを期間限定で味わうことができます。

また、連動企画として、同シェフの店舗にて鳥取県産の松葉がにや鳥取和牛などを使用した豪華食材が堪能できる『シェフのレストランで楽しむ 鳥取のとおき！“ごっつお”SPECIAL MENU』を同時開催します。期間中、丸の内では鳥取の豊かな味覚をお楽しみください。

「食育丸の内」プロジェクトでは、今後も「食」について考えるきっかけ作りを提供する様々なイベントや情報発信を行うとともに、「食育」を通じて、“安心・安全”、“環境”、“都市と地方食の交流”など、ライフスタイルを考える機会を提供していきます。

※1「丸の内シェフズクラブ」とは

三菱地所のコーディネートで2009年に発足。丸の内エリアに店舗を構えるレストランのシェフたちを中心に食に関する意識・技術の向上、生産者・消費者・シェフをつなぐ場の提供など、食に関するあらゆることに取り組む。“食”に関する様々な舞台で幅広く活躍されている服部幸應氏を会長に、様々なジャンルの26名のシェフらが参加。

※2「食育丸の内」プロジェクトとは <www.shokumar.jp>

“食”は、生産者、シェフ、そして消費者の意識によって支えられており、健康で楽しい生き方の基礎である」という考え方のもと、数多くの飲食店が集積する丸の内において、三菱地所が推進する「安心・安全」「東京と地方」「環境共生」など、「都市における食のあり方」に関する問題に正面から取り組むプロジェクト。



「鳥取のとおき！“ごっつお”ウェルカニランチ」  
参加シェフ  
(左:袁氏、中央:杉山氏、右:ステファノ氏)



「紅ズワイガニたっぷり！まるごと鳥取丼」  
(ランチメニュー一例)

## シェフズランチ第14弾「鳥取のとおき！“ごっつお”ウェルカニランチ」開催概要

開催日時 : 2月24日(水)～3月2日(水) 11:00～16:00(平日) / 10:00～17:00(土日祝)

開催場所 : 丸ビル1階Marunouchi Café × WIRED CAFE

価格 : 1,200円(税抜) ※サラダ、ドリンク付き(土日のドリンクは+190円(税抜)にて提供)  
※各メニューなくなり次第終了

主催 : 鳥取県、三菱地所株式会社

後援 : FOOD ACTION NIPPON推進本部

内容 : 『楽しく、おいしく、学べる』メニューを提案する丸の内シェフズクラブの有名シェフプロデューズによるシェフズランチ企画。期間中、シェフたちが現地で目利きした鳥取県産の紅ズワイガニやブランド野菜など、旬の食材を使用したオリジナルランチメニューを期間限定で提供。

### 1. 杉山 衛 氏 <銀座寿司幸本店(丸ビル35F)主人>

#### 「紅ズワイガニたっぷり！まるごと鳥取丼」

紅ズワイガニ、かんざわら だいせん寒鱈、大山ブロッコリーきらきらみどり、京谷さんちの人参、ねばりっこ(長いも)をトッピングしたちらし寿司。鳥取の海の幸と山の幸を一度に堪能できる贅沢な丼です。

<使用している鳥取県産食材>

紅ズワイガニ、寒鱈、大山ブロッコリーきらきらみどり、京谷さんちの人参、ねばりっこ



#### <杉山 衛 (すぎやま まもる)氏プロフィール>

1885年創業の歴史を持つ銀座寿司幸本店 四代目主人。江戸・東京スタイルにこだわった仕事を続けている。18歳で料理の道に入り、昼は大学、夜は店で働き始める。28歳で支店を任せられ、33歳で本店の主人となる。近年はワインの導入等、飲み物と寿司のマリアージュについて研究するなど、常に新しい試みにもチャレンジしている。

### 2. ステファノ ダル モーロ 氏 <アンティカ オステリア デル ポンテ(丸ビル36F)総料理長>

#### 「あま〜い白ネギのラグーと紅ズワイガニのスパゲッティ」

香り豊かな白ネギをじっくり煮詰めて甘みを引き出したラグーとシンプルにガーリックオイルで和えた紅ズワイガニが主役のスパゲッティ。タイムの香りがアクセントになっています。

<使用している鳥取県産食材>

紅ズワイガニ、白ネギ



#### <ステファノ ダル モーロ 氏プロフィール>

ベネチアサミットで料理を作ったイタリアンシェフの巨匠エットーレ・アルツェッタ氏の下で修行後、パリのリストラント・カルパッチョの総料理長アンジェロ・パラクッキー氏に師事。三ツ星に輝く数々の名店で経験を積み、クラシックかつモダンなイタリアンの世界を築き現在に至る。

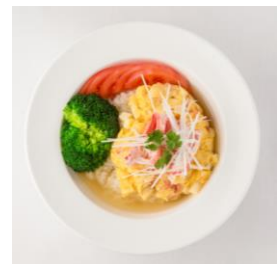
### 3. 袁 家寶 氏 <家全七福酒家 SEVENTH SON RESTAURANT 丸ビル店(丸ビル36F)総料理長>

#### 「紅ズワイガニのふわふわかに玉丼 ～シェフ秘伝上湯風～」

シャキシャキとした食感が特徴的な鳥取オリジナル品種の長いも“ねばりっこ”を具材に使用し、ふんわりとしたかに玉でとじた丼。大山ブロッコリーきらきらみどりと白ネギを添え、スープに家全七福酒家自慢の上湯を使っています。

<使用している鳥取県産食材>

紅ズワイガニ、ねばりっこ、大山ブロッコリーきらきらみどり、白ネギ



#### <袁 家寶 (えん かぼ)氏プロフィール>

16歳で福臨門酒家に入店し、料理人として修業を始める。大阪、名古屋、東京店で研鑽を積み、2005年に銀座店料理長、2007年に総料理長に就任。2015年に「福臨門」から「家全七福」に屋号を変更するも、福臨門からの料理の技法と伝統を守りつつ、広東料理の発展に日々挑んでいる。日本の家全七福酒家の全店舗を統括している。

## 【連動企画】

### シェフのレストランで楽しむ 鳥取のとおき!“ごっつお”SPECIAL MENU

シェフズランチ第14弾「鳥取のとおき!“ごっつお”ウェルカニランチ」の連動企画として、「銀座寿司幸本店」(丸ビル35F)、「アンティカ オステリア デル ポンテ」(丸ビル36F)、「家全七福酒家 SEVENTH SON RESTAURANT 丸ビル店」(丸ビル36F)の3店舗にて、松葉がにや鳥取和牛といった選りすぐりの鳥取県産食材を使用したオリジナルメニューを提供します。

■提供メニュー ※価格は税抜。メニューの内容や価格は都合により変更になる場合がございます。

#### 銀座寿司幸本店 (丸ビル35F)



#### スペシャル鳥取ちらし寿司 ¥2,500

旬の松葉がにを贅沢に使ったうま味が濃いちらし寿司。天然の出汁が味わい深い松葉がに入り味噌汁と、驚くほど甘くて飲みやすい「京谷さんちの人参ジュース」が付いた、バランスの良いヘルシーなランチメニューです。

※ランチタイム限定

※提供期間: 2/24(水)~3/9(水)

#### アンティカ オステリア デル ポンテ (丸ビル36F)



#### ランチコース ¥4,630 (サービス料別)

(写真は「松葉がにと大山ブロッコリーきらきらみどりのスパゲッティー」)  
出汁は海老の頭で贅沢に取り、ガーリックオイルで炒めた松葉がににトマトと大山ブロッコリーきらきらみどりを加え、マジヨラムの香りを効かせた一品。コースには、アミューズに人参のフラン、鳥取の野菜を使った料理が付きまます。

※1日10食限定

※提供期間: 2/24(水)~3/2(水)

#### 家全七福酒家 SEVENTH SON RESTAURANT 丸ビル店 (丸ビル36F)



#### 鳥取コース ¥18,000

(写真左奥)

「鳥取和牛と白ネギのブラックペッパーソース炒め、ねばりっこのチップス」

(写真中央)

「紅ズワイガニと大山ブロッコリーきらきらみどりの上湯あんかけ」

(写真右奥)

「エリンギ、人参、大山ブロッコリーきらきらみどりの、白ネギ、レタスのチャーハン」

※前菜2品または3品、京谷さんちの人参を使ったデザート付き

※提供期間: 2/24(水)~3/24(木)

#### <イベントに関する一般の方のお問合わせ先>

丸の内コールセンター TEL 03-5218-5100 (11:00~21:00)

※日曜・祝日は20:00まで(連休の場合は最終日のみ20:00まで)

○参考情報: 丸の内エリアの新しいコンセプトワードについて

### Dynamic Harmony

Tokyo Marunouchi

三菱地所(株)は2015年8月、丸の内(大手町・丸の内・有楽町・常盤橋地区)エリアのまちづくりコンセプト「Open」「Interactive」「Network」「Diversity」「Sustainable」を踏まえ、まちづくりコンセプトを伝えるワード「Dynamic Harmony」を制定しました。「あらゆるものをダイナミックに調和させ、新たな価値を生み出す街」丸の内。それは、私たち三菱地所が世界に発信する街のあり方です。