



日本の中心、東京“丸の内”で日本各地の“おいしい”価値を再発見！

# HOUSE JOURNEY JAPAN

## 日本の美味しいものに出会う旅

シェフ自らが“旅”をして見つけた日本各地の美味が  
丸の内ハウスで約40種の珠玉のメニューとなって期間限定登場する新プロジェクト！

第一弾開催日時：2018年3月7日(水)～3月20日(火)

開催場所：新丸ビル7階 丸の内ハウス

三菱地所株式会社が運営する新丸ビル7階の飲食店ゾーン「丸の内ハウス」では、食を中心に日本各地の文化を発見・発信する新たなプロジェクト「HOUSE JOURNEY JAPAN 日本の美味しいものに出会う旅」を始動するとともに、第一弾として3月7日(水)～3月20日(火)に、福井県とのコラボレーション企画を展開します。

本プロジェクトは複数年を通じて、日本の中心東京“丸の内”の“街のゲストハウス”たる丸の内ハウスより、ゲストのみならず国内外へと日本の食や文化を“美味しく”“趣深く”発信する2020年に向けた取り組みです。毎回、個性豊かな9つの店舗のシェフが、日本各地で出会った食材や料理と各店の個性が融合した逸品を仕上げスペシャルメニューとして展開するなど、丸の内ハウスが日本の食・文化の発信地・中継地となり、美味とゲスト、生産者と消費者、地域と世界のそれぞれが結びつくことによる文化振興及び地域活性を目指します。

プロジェクト第一弾となる今回は、幸福度日本一※の福井県とのコラボレーション企画を実施。同県の新しいブランド米「いちほまれ」や、シェフ達が産地や市場を訪ね、自信を持って起用を決めた「越前蟹」、「甘エビ」等を使用した約40種類のアレンジメニューを各店舗より提供するなど、丸の内ハウスと福井県とが掛け合わさることで生まれる新たな魅力を存分にお楽しみいただけます。

丸の内ハウスは、今後も年に複数回実施のペースで各地域とのコラボレーションを予定しており、日本の食と文化を積極的に発信していくとともに、お越しいただいた方にとって特別で贅沢なひとときを提供してまいります。

※一般財団法人 日本総合研究所(全47都道府県幸福度ランキング2016年版)より



各シェフの福井県視察の様子



福井県コラボレーションメニュー一例

### <本件に関する一般の方のお問合せ先>

丸の内コールセンター TEL:03-5218-5100(11:00~21:00)  
※但し、日曜・祝日は20:00まで(連休の場合は最終日のみ20:00まで)

## HOUSE JOURNEY JAPAN 日本の美味しいものに出会う旅 福井県プロジェクト

今回は、幸福度日本一の福井県とのコラボレーション企画を実施。“こしひかり発祥の地”である同県が開発した新しいブランド米「いちほまれ」や、産地や市場を訪ね、育成・製造方法や特長など素材の深部にまで触れることでシェフ達が自信を持って起用を決めた「越前蟹」、「甘エビ」などを使用したアレンジメニューを各店舗にて提供するほか、期間中の週末には福井の特産品を販売するマーケットを実施するなど、丸の内ハウスと福井県とが掛け合わせることで生まれる新たな魅力を存分にお楽しみいただけます。

### ◆開催概要

■開催期間：2018年3月7日(水)～3月20日(火)

■内容：・福井県の食材を使用したスペシャルメニュー約40種の各店舗展開  
・福井マーケット

※①3月10日(土)・11日(日)／②17日(土)・18日(日)の各日11:30～19:30実施(時間は変更となる場合あり)

■主催：丸の内ハウス／福井県

■協力：Discover Japan／ヤマト運輸株式会社

■入場料：無料

### ◆福井県の食材を使用したスペシャルメニュー(一例)

※商品によって提供時間が異なる場合あり



**黒龍豚のエピソテー**  
【HENRY GOOD SEVEN】

150gの大判ロース肉をソテーし、オープンで火入れます。やさしい味の豚にアクセントのエピス、香りの強い地がらしのソースで仕上げました。



**まるごと1パイ!**  
**蟹の坊の越前蟹の甲羅焼き地酒セット**  
【MUS MUS】

蟹の焼いた香ばしさと福井の地酒の美味しさを味わっていただけます。



**越前蟹のパエリア**  
【RIGOLETTO WINE AND BAR】

蟹とアサリの出汁がたっぷりとしみ込んだ絶品パエリアです。



**越前蟹と菜の花のリゾット**  
【欧風小皿料理 沢村】

越前蟹の旨味、いちほまれの優しい甘さ、菜の花のほろ苦さ、三位一体の美味しさを是非お楽しみください。



**越前ちらし丼とそばセット**  
【ソバキチ】

越前蟹、甘エビ、小鯛笹漬を贅沢に使ったちらし丼をランチセットで! 限定15食、早い者勝ちです。



**越前蟹とふきのとうのクリームコロッケ**  
【東京和食 文士郎】

越前蟹の甘みと、ふきのとうの程良い苦味が心地良い、大人のクリームコロッケです。



**越前蟹を使ったフカヒレの姿煮込み**  
【SO TIRED】

中華料理の代表的なフカヒレの姿煮を越前蟹のミソと身をたっぷり使って仕上げます。フカヒレと蟹のコクのある一品です。



**越前・三国産甘エビのタルタル**  
【来夢来人】

プリプリで濃厚な甘エビとクリームチーズの相性は抜群。隠し味の花らっきょもお楽しみいただけます。



**福井Noraいちごのフローズンカクテル**  
【現バー】

福井のNoraいちごのシャーベットとスパークリングワインを合わせたカクテルです。食後のデザートカクテルとしてどうぞ。

◀参考情報他展開メニュー詳細は丸の内ハウス HP (<http://www.marunouchi-house.com/>)にて近日中公開予定—

## ◆『丸の内ハウス』とは

“街のゲストハウス”をテーマにしたフロアには、個性的な9つのレストランやバーがあり、翌朝毎日4時までオープン。(日・祝・連休最終日は23時まで)スパニッシュイタリアン・和食・中華ダイニングの他、お蕎麦、バー、喫茶も。一つのお店でゆっくり食事をしたり、フロア内をはしごしたり、テラスで飲むのも楽しい。さらに木曜日や金曜日の夜はDJが入る他、アートやファッションのイベントも開催。



(marunouchi)  
HOUSE

- 【住 所】 東京都千代田区丸の内1-5-1 新丸ビル7階  
【営業時間】 月～土 11:00～翌4:00 ※店舗により異なる／日・祝・連休最終日 11:00～23:00  
【テラス開放時間】 11:00～23:00 ※強風等により閉鎖する場合がございます。  
【ホームページ】 <http://www.marunouchi-house.com/>  
【Facebook】 <https://www.facebook.com/marunouchiHOUSE>

### ● 丸の内ハウスでカフェやレイトランチも

丸の内ハウスは夜だけではなく、お昼も営業しております。  
ゆっくりとお休みいただけるカフェや、ランチメニューを17時までご提供している店舗もございます。  
また、開放感のあるテラスでも飲食をお楽しみいただけます。(テラスは11:00～23:00)

### ● 二次会でのご利用も

丸の内ハウスは平日毎日朝4時までオープン。(日・祝・連休最終日は23時まで)スパニッシュイタリアン・和食・中華ダイニング・お蕎麦など、様々な店舗がございます。

### ● 全9店舗のメニュー

丸の内ハウスでは、7階フロア内の共用席や東京駅舎を一望できるテラス席にて、各店舗のフードメニューをお食事いただけます。会社のお仲間やご友人と来られた際も、1つの店舗にこだわることなくお好きな店舗の料理やドリンクをご注文でき、テラス席等でお楽しみいただけます。

### ● 音楽を楽しみながら

毎週木・金曜日の夜は個性派DJが丸の内ハウスを盛り上げます。音楽を聴きながら、充実したお酒のラインナップで素敵な夜をお過ごしください。

### ● リプライコール

丸の内ハウスでは、テイクアウトメニューをご注文の際に受信機をお渡しさせていただき、お料理の完成を確実にお知らせする「リプライコール」を導入しております。いつでもできたてのテイクアウトメニューをお楽しみいただけるほか、混雑時の待ち時間も快適にお過ごしいただけます。

## ◆『丸の内ハウス』店舗一覧



SO TIRED  
(ダイニング)



欧風小皿料理 沢村  
(熟成酵母パンと欧風小皿料理)



来夢来人  
(喫茶・バー)



ソバキチ  
(蕎麦・酒・肴)



HENRY GOOD SEVEN  
(ラウンジ ダイニング)



東京和食 文史郎  
(和食酒場)



現バー  
(バー)



MUS MUS  
(無国籍料理)



RIGOLETTO WINE AND BAR  
(スパニッシュイタリアン)

○参考情報: 丸の内エリアのコンセプトワードについて

## Dynamic Harmony

Tokyo Marunouchi

「Dynamic Harmony」は、丸の内エリア(大手町・丸の内・有楽町・常盤橋地区)のまちづくりコンセプト「Open」「Interactive」「Network」「Diversity」「Sustainable」をベースにした、丸の内エリアの多様なあり方を表現したワードです。「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。