



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 Vol. 05

日本のおいしいものに出会う旅～奈良・奥大和～

“日本屈指の秘境”である奈良県奥大和の拘りの食材を使った限定メニューが集結！

期間：2020年1月13日(月・祝)～2月2日(日)

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・発信するプロジェクト「HOUSE JOURNEY JAPAN 日本のおいしいものに出会う旅」の第五弾として、1月13日(月・祝)～2月2日(日)に、奈良県奥大和とのコラボレーション企画を実施します。

2018年からスタートした本プロジェクトでは、丸の内ハウス各店のシェフが日本の美味しいものを求めて、全国津々浦々を旅しながらさまざまな食材・料理を発見・体験し、各店それぞれのレシピで最高の一品に仕上げます。シェフたちの自慢の一品を通して、お客様にその土地の魅力を体験いただいています。

プロジェクト第五弾となる今回は、高野山や熊野にも通じ、修験道の文化が色濃く残る日本屈指の「秘境」「パワースポット」である奈良県の南部東部エリア、“奥大和”の食材を使用した限定メニューを丸の内ハウス9店舗にて提供いたします。

ばあく豚や明日香きくらげ、原木しいたけ、白鳳卵、あすカルビー、など、奥大和ならではの食材の育成・製造方法や特長など素材の深部までシェフたちが見て・触れて作った拘りの期間限定メニューをぜひお楽しみ下さい。

また同期間、丸の内ハウス ライブラリースペースにて、奈良で活動する写真家 西岡 潔氏による、奈良・奥大和の写真展も同時開催します。

丸の内ハウスは、今後も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。



【現地の生産者】



【本イベント特別メニュー(一例)】



【写真家 西岡潔氏作品】

◇ HOUSE JOURNEY JAPANとは？

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”発信する取り組みで、これまで福井県、宮崎県、福島県、加太(和歌山県)とのコラボレーション企画を実施。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。

◆開催概要

- 開催期間: 2020年1月13日(月・祝)~2月2日(日) ※1月19日(日)は新丸ビルが休館となります。
- 内容: 奈良県・奥大和との食材を使用したイベント限定メニューの提供、写真展の開催
- 主催: 奈良県、三菱地所株式会社

※すべて税抜き価格
メニューによって提供時間が異なる場合あり。
また、メニュー名称や内容は変更となる場合あり。

◆奈良県・奥大和の食材を使用したスペシャルメニュー(一例)



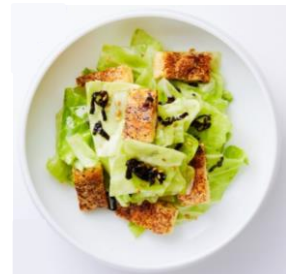
**下北春まな・大和あげ・
明日香きくらげの温かい煮浸し**
【東京和食 文史郎】
780円

肉厚で濃い旨みをもつ下北春まなと、栄養豊富な明日香きくらげ、奈良県伝統の厚あげを指す大和あげを、鯉出汁でコトコト煮て仕上げたひと品。



奥大和豆乳鍋
【MUS MUS】
1,500円

益田農園の甘いキャベツ、栄養豊富な明日香きくらげ、吉野で育った原木しいたけ、梅本とうふ店の豆腐、厚あげ、豆乳を甘めに仕立てた鍋つゆで。



キャベツと炙り揚げの塩昆布和え
【ソバキチ】
560円

益田農園が栽培したシャクシャク甘いキャベツを主役に、片山醤油の薄口醤油で炙った梅本とうふ店のうすあげ、塩昆布、ごま油を和えたひと皿。



**原木しいたけと黒きくらげの
アヒージョ 醬の香り**
【欧風小皿料理 沢村】
980円

吉野の山で育った風味豊かな原木しいたけと、弾力のある食感の明日香きくらげがゴロゴロ。香り高い片上醤油のひしおが味の決め手に。



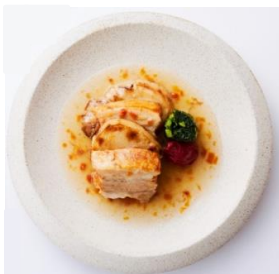
**あすカルビーと嘉兵衛番茶の
パンナコッタ**
【RIGOLETTO WINE AND BAR】
600円

奈良県生まれのあすカルビーを贅沢に5つ使用。嘉兵衛本舗がつくるまろやかな番茶を使ったパンナコッタと、甘さ控えめの生クリームを合わせました。



**ばあく豚スモークベーコンと
白鳳卵のカルボナーラ**
【HENRY GOOD SEVEN】
1,700円

山桜でスモークしたばあく豚の無添加ベーコンと、さかもと養鶏の濃厚な白鳳卵がカルボナーラの完成度をワンランク昇華させました。



**ばあく豚と大和イモの重ね蒸し
林州の梅干し**
【SO TIRED】
1,500円

豊かな甘みと旨味をもつばあく豚のバラ肉と、奈良の伝統野菜である大和いもを揚げ、希少な林州梅干しと合わせて蒸し、さっぱりと仕上げました。



ばあく豚のリエット
【来夢来人】
900円

ほんのり甘い霜降りのはあく豚を、タマネギ、ニンニク、白ワインで煮込み、肉の旨みを最大限まで引き出した。クラッカーとともにどうぞ。



豆腐のハンバーガー
【現パー】
1,091円

国産大豆100%でつくる梅本とうふ店の「ニュー大豆ハンバーグ」の照り焼きバーガー。ソースには片上醤油の濃口醤油や山椒を使用。

このほかにも、奈良県奥大和ならではの食材を多数使用した、特別メニューをご用意いたします。
—詳細は丸の内ハウス HP(<http://www.marunouchi-house.com/>)にて近日中公開予定—

《参考情報》

◆「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、毎日翌朝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。

【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 日・祝・連休最終日 11:00～23:00 ※店舗により異なる

【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>

【Instagram】 https://www.instagram.com/marunouchi_house/



(marunouchi)
HOUSE

● 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。

● 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。

● 全9店舗のメニューを一度に楽しめる

丸の内ハウスでは、東京駅丸の内駅舎を一望できるテラス席を含めた、7階フロアの共用席(店舗内のお席以外)で、フロア内9店舗のメニューをテイクアウトしてお楽しみいただけます。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それぞれ好きな店舗の料理やドリンクをご注文できます。

◆リプライコール

テイクアウトメニューをご注文の際には、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。

◆HOUSE TABLEアプリ

スマートフォンによる事前注文 & 決済アプリ「HOUSE TABLE」を使えば、テラスを含む共用席に座りながら、並ばずに事前にメニューを注文し、お会計までできる上に、注文の品ができ上がると通知がくるので、それまでゆっくり席でお待ちいただけます。

※HOUSE TABLEアプリは、予告なく仕様変更・休止などを行う場合がございます。

好きなテーブルで、好きな料理を好きなだけ

HOUSE TABLE

HOUSE TABLE は丸の内ハウスで食事の注文ができるアプリです。

席下の好きな席に、
もちろんテラスでも

HOUSE TABLE
アプリで注文

クレジットカードで
その場でお会計

ご注文の用量ができたら
スマホにお知らせ

to GOカウンターで
商品を受け取り

◆「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)