



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. 06

日本の美味しいものに出会う旅～茨城～

“美食の宝庫”である茨城のこだわりの食材を使った限定メニューが集結！

期間：2020年2月14日(金)～3月6日(金)

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 日本の美味しいものに出会う旅」の第六弾として、2月14日(金)～3月6日(金)に、茨城県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。

プロジェクト第六弾となる今回は、“日本一”とブランド食が集う美食の宝庫“茨城県”。東京のすぐそばにある上質で豊か、“ラグジュアリー”な食材を使用した限定メニューを丸の内ハウスの全9店舗にて提供いたします。

やわらかく香りの良い肉質が特徴の茨城県が開発した新ブランド豚肉「常陸の輝き^{ひたち}」をはじめ、霞ヶ浦の豊富な水と低湿地帯の恵みが育んだ生産量日本一の「れんこん」や、国内有数のしじみ漁場である溜沼^{ひぬま}で手掻き操業で獲られた大粒で旨みが強い「ひぬまやまとしじみ」、丹精込めてじっくりと育てられ食感が良く香り豊かなつくば市の「原木しいたけ」、関東一の酒蔵数を誇る茨城の個性豊かな酒など、茨城県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・触れて作ったこだわりの期間限定メニューをぜひお楽しみください。

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。



【茨城県産の食材(一例)】



【本イベント特別メニュー(一例)】



【現地の生産者と丸の内ハウスのシェフたち】

◇ 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)、奥大和(奈良県)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。

<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)

◆開催概要

- 開催期間: 2020年2月14日(金)～3月6日(金)
- 内容: 茨城県の食材を使用したイベント限定メニューの提供
- 主催: 茨城県、三菱地所株式会社

◆茨城県の食材を使用したスペシャルメニュー(一例)

※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。



**ひぬまやまとしじみと
奥久慈しゃものカップリーニ**
【欧風小皿料理 沢村】
1,680円

ひぬまやまとしじみと奥久慈しゃもの出汁を使ったスープ仕立てのひと皿。塩麴でマリネし低温で蒸した奥久慈しゃものムネ肉が食べ応えバツグン。



“常陸の輝き”の生姜焼
【東京和食 文史郎】
1,200円

肉そのものの旨みを生かすべく、できるだけシンプルに仕上げたひと品。リンゴのすりおろしを加えたタレが肉の香りと甘みを引き立てる。



**香り油のコンフィー
“常陸の輝き”の回鍋肉**
【SO TIRED】
1,700円

香油に漬け、低温で蒸したヒレ肉はやわらかで香り豊か。肉のみで味わっても、ネギダレと、または回鍋肉味の葉ニンニクと一緒に食べても美味。



**奥久慈しゃもの
プロヴァンスハーブロースト**
【HENRY GOOD SEVEN】
1,800円

ハーブで下味をつけたもも肉をローストし、ニンニク、エシャロットとともにオープンへ。皮はぱりっと香ばしく、肉はふっくらとした仕上がりに。



**“常陸の輝き”ヒレ肉のグリル
ロメスコソース**
【RIGOLETTO WINE AND BAR】
1,800円

ナッツ、パプリカ、ワインビネガーを使うロメスコソースはスペイン伝統の味。スパイシーさと香ばしさが肉の旨みと溶け合い、風味を高める。



**れんこん飛龍頭と
“常陸の輝き”揚げ出し**
【ソバキチ】
650円

すりおろしたれんこんと大和芋でなめらかに仕上げた生地にれんこんと原木しいたけの角切りを混ぜて揚げた飛龍頭に、豚バラ肉の天ぷらを添えて。



**“常陸の輝き”と
白菜のミルフィーユ鍋**
【MUS MUS】
1,600円

バラ肉と蒸した白菜を交互に重ね、筑西市産の甘みたっぷりのフルーツマトと煮立て、塩・胡椒で味わう。肉の旨みが溶け込んだ優しい味わい。



“常陸の輝き”のタコス
【来夢来人】
900円

ガラムマサラなどと一緒に炒めた肉を千切りキャベツと一緒に巻いてある。チーズと相まって風味を増した肉の食感とキャベツの歯ごたえも好相性。



**“常陸の輝き”の田舎風パテと
レバーペーストの盛り合わせ**
【現バー】
1,091円

常陸の輝きでつくった田舎風パテ、レバーペーストは、今回のためだけに特別に加工した逸品。肉の旨みを凝縮した濃厚で奥深い味わい。

このほかにも、茨城県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。

座下の好きな席に、
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)