

報道関係者各位

【マロニエゲート銀座1】 『明治おいしい牛乳フェスタ2017 in東京』開催！ 6/3（土）～12（月）

銀座の商業施設「マロニエゲート銀座1」（2017年1月1日より「マロニエゲート」から名称変更／東京都中央区銀座2-2-14 運営会社：三菱地所プロパティマネジメント株式会社）では、6月3日（土）～12日（月）『明治おいしい牛乳フェスタ2017in東京』を開催いたします。各レストランが「明治おいしい牛乳」を使用した、美味しく栄養たっぷりな特別メニューを期間限定でご用意しております。是非この機会にご賞味ください！



10F ミラヴィル インパクト

🕒18:00～23:00 LO22:30



「明治おいしい牛乳」で作った クラムチャウダー

1,188円(税込) IH10食限定

「明治おいしい牛乳」のコクと旨味を、貝とあわせる事によって、さらに引き立たせています。

📌こだわりレシピの秘密

牧場で飲む牛乳のようなまろやかなコクと香り、後味のさわやかさを持つ「明治おいしい牛乳」で作ったクラムチャウダーです。

10F ジムトンプソンズテーブル タイランド

🕒17:00～23:00 LO21:45



ベリーズラッシー by明治おいしい牛乳

850円(税込)

数種類のベリーリキュールと「明治おいしい牛乳」を使い、まろやかで濃厚なラッシーをご用意しました。

📌こだわりレシピの秘密

当店はタイ料理ですので、ラッシー等の辛みを抑える飲料が人気商品です。「明治おいしい牛乳」のおいしさを実感してもらうために、ご来店されたお客様にぜひ飲んで頂きたいメニューです。

10F ダ・ペッピーノ

🕒17:30～23:00 LO22:00



季節野菜のスープ 明治おいしい牛乳カプチーノ仕立て

ディナータイムの先付けとして提供

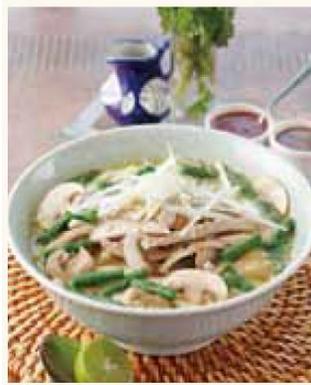
季節野菜のスープにコクのあるなめらかな「明治おいしい牛乳」で作った泡のせた先付けです。

📌こだわりレシピの秘密

「明治おいしい牛乳」の甘味と脂肪分、タンパク質により、ハリのあるなめらかな泡ができます。季節野菜のスープと共に。

11F ヴェトナム・アリス

🕒終日



明治おいしい牛乳たっぷり グリーンカレー フォー

1,080円(税込)

ヴェトナム・アリス定番人気メニューのグリーンカレーにたっぷりの「明治おいしい牛乳」を加え、辛さを抑えた初夏におすすめのアジアンヌードルです。ご希望でランチセットの一品にもご用意可能です。

📌こだわりレシピの秘密

激辛で美味しいグリーンカレーを「明治おいしい牛乳」のコクや爽やかさをいかすことで、優しいながらもパンチのあるマイルドなヌードルに仕上げました。

11F クラフトビールタップシノワ

①終日

ビアタップ流 ミルキー杏仁豆腐

500円(税込)

まろやかなコクと香りが特徴的な「明治おいしい牛乳」をふんだんに使用し、杏仁豆腐のコクとなめらかさをさらに引き立てました。

📌 こだわりレシピの秘密

「明治おいしい牛乳」をたっぷり使い、なめらかに仕上げた、絶品杏仁豆腐です。

11F 韓式料理 いふう

①・② 17:00~23:00 LO22:00

コクうま冷やし坦々麺

単品 950円 **1H20食限定**

又はサムギョブサル食べ放題プレミアムコースで提供

「明治おいしい牛乳」を使ったコクうまスープに、ピリ辛の肉味噌がのった冷やし坦々麺です。

📌 こだわりレシピの秘密

サムギョブサル食べ放題プレミアムコースご注文のお客様は、こちらの商品も食べ放題になります。是非ご注文下さい。

11F シンガポール・シーフード・リパブリック

①終日

明治おいしい牛乳スノーアイス

460円(税込) **1H20食限定**

「明治おいしい牛乳」をたっぷり使用したスノーアイスに、ノダンリーフで香りづけしたゼリー状の麺「チェンドル」と酸味と爽やかさいっぱいのパッションフルーツを滝のようにかけました。

📌 こだわりレシピの秘密

まろやかなコクと香り、後味のさわやかさを持つ「明治おいしい牛乳」でスノーアイスを作りました。是非皆様に食べていただければ幸いです。

12F 焼とり 鳥ぼんち

①終日

明治おいしい牛乳 なめらか自家製玉子プリン

324円(税込) **1H10食限定**

「明治おいしい牛乳」を使った生クリームたっぷり玉子プリン

📌 こだわりレシピの秘密

自家製プリンに「明治おいしい牛乳」を使用した事で、なめらかなコクがプラスされました。

12F 銀座しゃぶ通 好の笹

①・② 17:30~23:00 LO22:00*

明治おいしい牛乳を使った 牛乳豆腐

ディナータイムのコースの先付けとして提供。吉野ぐずと合わせ、良く練り上げることで、プルプルとした食感の豆腐に仕上げました。「明治おいしい牛乳」を使用した胡麻醤油と一緒にいただく一品です。

📌 こだわりレシピの秘密

「明治おいしい牛乳」のスッキリかつ濃厚な口当りをいかして考えた料理です。

*土日祝のディナーは17:00~ L021:30

12F ひつまぶし名古屋備長

①終日

冷製白い鰻茶碗蒸し

680円(税込) **1H10食限定**

「明治おいしい牛乳」と鰻を使った冷製茶碗蒸しです。

📌 こだわりレシピの秘密

出汁の香りを楽しむ茶碗蒸しに「明治おいしい牛乳」と鰻をあわせることで、まろやかさとコクをプラスした新しい一品に仕上げました。

12F 琉球料理・島野菜 土の実

①・② 17:30~23:00 LO22:00*

沖縄クリームそば

1,180円(税込) **1日10食限定**

沖縄の平打ち生そばを使用した、
当店自慢のクリームそばです。

こだわりレシピの秘密

口当たりまろやかな「明治おいしい牛乳」
を使用した、沖縄カルボナーラです。

*土日祝のディナーは17:00~

12F 江戸前肉割烹 宮下

①・② 17:00~23:00 LO22:00*

明治おいしい牛乳の 具だくさんシチュー

750円(税込)

色とりどりの野菜を「明治おいしい
牛乳」で仕上げた具だくさんの
シチューです。

こだわりレシピの秘密

「明治おいしい牛乳」のコクと旨味と、
たくさんの野菜のハーモニーを楽しん
でください。

*土日祝のディナーは16:00~

4F サンデーランチ

① 終日

プレミアム夏いちご「夏実」の 練乳ミルクパフェ

1,296円(税込)

「明治おいしい牛乳」を使った自家
製の練乳をバニラアイスにたっぷり
かけて、旬の瑞々しいフルーツと
ともに楽しみください。

こだわりレシピの秘密

「明治おいしい牛乳」をここと煮込ん
で作った自家製の練乳ソースが決め
手です。

PRESENT

「明治おいしい牛乳」を使った
特別メニューをご注文いた
いた方へ「明治おいしい牛乳
オリジナルブロックメモ」を
プレゼント!



※各店舗数量限定。
なくなり次第終了となります。

※商品がなくなり次第終了させていただきます。

また、期間中はメニュー内容が変更になる場合や、食材・器など写真と異なる場合がございます。

※詳しい商品及びサービスに関しては各店までお問い合わせください。

施設概要 ■ □ ■

- 【名 称】 マロニエゲート銀座1 (※2017年1月1日より「マロニエゲート」から名称変更)
- 【住 所】 〒104-0061 東京都中央区銀座2-2-14
- 【H P】 <http://ginza1.marronniergate.com>
- 【営業時間】 ショッピング (B1F~9F) 11:00~21:00
レストラン (10F~12F) 11:00~23:00
- 【休 館 日】 不定休
- 【アクセス】 JR有楽町駅中央口より徒歩3分
東京メトロ銀座駅C8出口より徒歩3分
東京メトロ銀座一丁目駅4番出口より徒歩1分
- 【運営会社】 三菱地所プロパティマネジメント株式会社

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

マロニエゲート銀座1 (※2017年1月1日より「マロニエゲート」から名称変更) マネジメントオフィス 上田・田中
T E L : 03-5524-8830 (受付時間 10 : 00~18 : 00) E-Mail : press@marronniergate.com