

報道関係者各位

【マロニエゲート銀座】『銀座はちみつフェア』 9月19日（木）～30日（月）開催

マロニエゲート銀座1屋上の養蜂所で採れた希少な「銀座はちみつ」 限定メニュー18品

銀座の商業施設、「マロニエゲート銀座」（マロニエゲート銀座1；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、マロニエゲート銀座2&3；東京都中央区銀座3丁目2番1号 運営会社：株式会社マロニエゲート）では、9月19日（木）から30日（月）まで「銀座はちみつフェア」を開催します。



マロニエゲート銀座では屋上緑化、地産地消に取り組んでおり、ミツバチの飼育も行っています。マロニエゲート銀座の16店舗が贈る「銀座はちみつフェア」では、屋上で採れたはちみつを使った期間限定のオリジナルメニューを提供します。

和・洋・エスニック料理からデザートやドリンクまで、ここでしか出会えない銀座のはちみつとのコラボレーションをお楽しみください。

◆メニュー詳細（※価格は全て税込みです）

MARRONNIER GATE GINZA 1 マロニエゲート銀座1



4F・カフェ
レオ・レオニ カフェ（サンデーブランチ）
スミープレート（2,808円）

9月29日（日）まで

大きな魚のブレッドをちぎって食べるサラダブレッド。
さかなの下には銀座はちみつ、クリームチーズ、トマトソース、ツナのリエットがかくれんぼ。



10F・タイ料理
ジムトンプソズテーブル タイランド
ハニーハイボール（756円）

🕒 17:00～22:00

銀座はちみつ×ハイボール！！ 口当たりが優しくさわやかな風味はお食事との相性も抜群です。



10F・チーズダイニング
チーズキッチン ラクレ 銀座

🕒 17:00～22:00

ラクレットチーズとバニラアイスのハチミツかけ (810円)

香ばしく焼いたバケットにラクレットチーズとバニラアイスを乗せ、上から銀座はちみつをたっぷりとかけた、甘じょっぱさが絶妙なデザートです。



🕒 17:00～22:30

銀座はちみつ ジンジャーハイボール (756円)

ジンジャーとはちみつ、相性の良い組み合わせのハイボールです。銀座はちみつの上品な甘さをいかして飲みやすく仕上げました。



11F・ベトナム料理
ヴェトナム・アリス

ハニーバターナッツ ベトナムチキンカレー (1,080円)

たっぷりのはちみつにつけ込んだ数種のナッツとほど良い辛さのココナッツたっぷり、ベトナムチキンカレーです。



11F・サムギョプサル
サムギョプサルと野菜 いふう
はちみつチーズチヂミ (680円)

🕒 17:00～22:00

人気のチーズチヂミにトローリはちみつをかけてお召し上がりください。濃厚で香ばしいチーズとはちみつの相性は抜群です。



11F・アジアンエスニック
シンガポール・シーフード・リパブリック
銀座はちみつのマチェドニア (580円)

🕒 17:00～22:00

銀座はちみつをベースとしたシロップにドラゴンフルーツやスターフルーツ、パイナップルなど南国フルーツをふんだんに使用した爽やかなデザートです。



12F・鶏料理・美酒
焼とり 烏ぼんち

**大山鶏ねぎま ～黒胡椒銀座はちみつマスタード～
2本～ (691円～)**

数量限定

🕒 17:00～22:00

大山鶏のプリプリねぎまに黒胡椒でスパイシーに、更に銀座はちみつをかけて食します。アクセントにマスタードをつけてどうぞ。



12F・蒸ししゃぶ・しゃぶしゃぶ料理

銀座しゃぶ通 好の笹

銀座はちみつのレモンだれ

(しゃぶしゃぶコースのつけダレとしてご提供)

🕒 17:30~22:00
(土日祝 17:30~21:30)

銀座はちみつの上品な甘さとレモンを合わせて、清涼感のあるつけダレに仕上げました。



12F・ひつまぐし

ひつまぐし名古屋備長

鶏もも肉のはちみつ味噌焼き (864円)

数量限定

銀座でとれたはちみつを使い、備長炭で焼き上げました。はちみつの甘味と味噌の旨味をいかした一品です。



12F・和食

江戸前肉割烹 宮下

ハニーマスタード スペアリブ (1,400円)

🕒 17:00~22:00

はちみつの自然な甘味とマスタードの風味が濃厚に絡んだ食べごたえのある逸品です。柔らかくジューシーに焼き上げました。

MARRONNIER GATE GINZA 2&3

マロニエゲート 銀座 2&3



B2F・ベーカリー

ドゥースフランス ビゴの店

はちみつれもん (432円)

1日30個限定

銀座はちみつに漬け込んだレモンピールを、パン生地に練り込み焼き上げました。銀座はちみつと爽やかなレモンの香りが楽しめるパンです。



B2F・ケーキショップ

ドゥースフランス ビゴの店

銀座はちみつのフロランタン (888円)

フランスの伝統菓子「フロランタン」。香ばしいアーモンドと爽やかなオレンジピールのヌガーは甘さ控えめに、銀座はちみつを使い風味豊かに焼き上げました。ティータイムにおすすめです。



B2F・サラダボウル専門店

ウィズ・グリーン

特製だれの棒棒鶏サラダ (〈Mサイズ〉1,030円)

大人気の低糖質「棒棒鶏サラダ」を銀座はちみつを使用した特製だれで味つけしました。契約農家が育てた新鮮な野菜と、もやしナムルをご一緒に。



B2F・スムージー・クレンズボウル
ヘビブレ
ブルーハニー (600円)

銀座はちみつを使用し、さらにスピルリナでキレイなブルーのバナナソイミルクです。はちみつが香る、濃厚だけれど飲みやすい味わいに仕上げました。



B2F・ジェラート・ハーブティ
ルチアーノ・ビオ銀座
銀座ハチミツみるく (スペシャルプライス 501円)

素材感がしっかり味わえる人気のミルクジェラートを銀座はちみつで仕上げました。はちみつが深く、まろやかな風味がふんわりとお口の中で広がります。



B2F・ラーメン
らぁ麺 レモン&フロマージュ GINZA
トマトコレクション2019 ~銀座はちみつ冷製スープ添え~
(620円)

フレッシュなトマトの酸味と銀座はちみつの上品な甘さがマッチした彩り鮮やかで爽やかなマリネです。



B2F・玄米定食
sakura食堂
升で食べる 紅茶とストロベリーのティラミス
(〈ドリンク付き〉780円)

マスカルポーネと生クリームに銀座はちみつを加えたティラミス。紅茶ゼリーにもはちみつを使用。さらに、お好みではちみつのトッピングも。

◆「銀座のはちみつ」について

「銀座はちみつフェア」で使われるマロニエゲート銀座1の屋上で採れたはちみつは、周囲のマロニエの花やユリノキなど初夏の花をはじめ、銀座の街路樹や花々から生まれたフローラルで爽やかな風味の百花蜜です。さらに銀座のミツバチは、皇居や日比谷公園、浜離宮など近隣の大きな緑地からも蜜を運んでくれます。

<http://www.gin-pachi.jp/>

(特定非営利活動法人 銀座ミツバチプロジェクト)



【本件に関するお問い合わせ先】

- マロニエゲート銀座1 マネジメントオフィス 上田・田中・塩見 E-Mail : contact@marronniergate.com
- マロニエゲート銀座2&3/株式会社マロニエゲート広報担当 安齋 E-Mail : anza477@m-gate23.com