

報道関係者各位

『銀座はちみつフェア』9月18日(土)～10月3日(日)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「銀座のはちみつ」限定メニュー20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18日(土)～10月3日(日)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19店舗がお贈りする「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。また、UNIQLO TOKYO(マロニエゲート銀座2・1F～4F)からもかわいい蜂をアレンジしたピンポンmam(菊)のフラワーアレンジメントが登場！和・洋・エスニック料理からデザートやドリンク、フラワーアレンジメントまで、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。

みつばちアレンジメント
990円



※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、マロニエゲート銀座1・2・3の営業時間が変更となる場合がございます。最新の情報はHPをご確認ください。また、各店舗により提供時間の変更、臨時休業となる場合がございます。

※本キャンペーンは中止となる場合がございますので、予めご了承ください。

◆メニュー詳細 ※価格は全て税込みです ※商品がなくなり次第終了いたします。

MARRONNIER GATE GINZA 1

マロニエゲート銀座1



10F・タイ料理

ジムトンプソンズテーブル タイランド

果実とヨーグルトのスムージーボウル with 銀座はちみつ (1,155円)

食べるスムージー。ヨーグルトスムージーに色とりどりの果実やフルーツソースでぐっと甘く、そして爽やかに。

デイナータイム



10F・チーズダイニング
チーズキッチン ラクレ銀座
クワトロフォルマッジョ(1,650円)

🕒 デイナータイム

クワトロフォルマッジョと銀座はちみつの相性が抜群です。



10F・フランス料理
ブラスリーポール・ボキューズ銀座
銀座で作られる蜂蜜“GINPACHI”のヌガーグラッセ 1日20皿限定
(1,320円)

さらりとした上品な味わいのGINPACHIを、1口目は生で、2口目はナッツと合わせ、3口目はチョコレートソースと一緒に召し上がれ。



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(1,200円)

たっぷりのはちみつに漬け込んだ数種のナッツとココナッツミルク風味の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(660円)

🕒 デイナータイム

人気のチーズチヂミにはちみつを添えた、プレミアムな一品です。



11F・アジアエスニック
シンガポール・シーフード・リパブリック
銀座はちみつのマレーシア蒸しカステラ バニラアイス添え(780円)
□

爽やかな甘みが特徴の銀座はちみつを使い、やさしい味のマレーシア蒸しカステラに仕上げました。パティシエ特製のバニラアイスを添えて。



12F・鶏料理・美酒
焼とり 鳥ぼんち
鉄板はちみつチーズトマト焼き(385円) & 銀座はちみつクリームブリュレ(495円)1日6食限定

🕒 デイナータイム

◆鉄板はちみつチーズトマト焼き
鉄板でチーズとトマトをくるみ、銀座はちみつがアクセントになった酸味と甘味のハーモニーをお楽しみください。

◆銀座はちみつクリームブリュレ
銀座はちみつを使用した自家製クリームブリュレです。



12F・蒸ししゃぶ・しゃぶしゃぶ料理
銀座しゃぶ通 好の笹

🕒 デイナータイム

銀座はちみつを使った紅葉鯛と秋野菜の和風エスカベッシュ(コースの先付としてご提供)

秋に旬を迎える紅葉鯛と野菜を、銀座はちみつのさっぱりした自然の甘味、風味豊かな香りと一緒に南蛮漬けにしました。



12F・ひつまぶし
ひつまぶし名古屋備長

鶏もも肉のはちみつ味噌焼き(880円)/1日10食限定

鶏もも肉をはちみつと味噌でやわらかく、炭火で焼き上げた一品です。毎年銀座はちみつフェアでご好評を頂いている数量限定品です。



12F・寿司 天婦羅 海鮮重
福井乃喜心 鯖街道

焼きいもプリン ハチミツかけ(880円)/1日5食限定

旬のさつま芋をオーブンでじっくり焼き、豆乳と牛乳で合わせたプリンです。最後にハチミツをかけると美味しく召し上がれます。



12F・和食
江戸前肉割烹 宮下

🕒 デイナータイム

焼豚～はちみつの香り～(1,000円)

味がよしみた焼豚をはちみつのタレに漬けて甘みと香りをプラスしました。

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(378円)/1日10個限定

銀座はちみつを練り込んだ生地、レモンピールを加えました。爽やかな甘さをお楽しみください。



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(864円)/1日10個限定

銀座はちみつを使い、フランスの伝統菓子「フロランタン」を風味豊かに焼き上げました。期間限定の味をお楽しみください。



B2F・スムージー・クレンズボウル
ベビブレ
セサミンブラック(600円)

銀座でとれたはちみつを使用しています。素材の味を楽しんで頂ける様、シンプルなスムージーに仕上げました。



B2F・玄米定食
sakura食堂
懐かしの固めプリン(480円)／1日5個限定
バスクチーズケーキ(580円)／1日5個限定

sakura食堂の定番デザートに期間限定で銀座はちみつを添えてご提供いたします。



B2F・ベトナム麺
コムフォー
マスカルポーネアイス ハニーソースがけ(250円)

マスカルポーネのコクを、銀座はちみつの甘さでより一層引き立てました。



B2F・ジェラート・ハーブティ
ルチアーノ・ビオ銀座
銀座はちみつレモン(550円)／1日50個限定

銀座でとれたはちみつを、レモンとみるくに合わせました。はちみつの風味と爽やかなレモンの香りをお楽しみください。



B2F・サラダボウル専門店
ウィズグリーン
特製たれの棒棒鶏サラダ(1,000円～1,250円)

醤油ベースの銀座はちみつ等を混ぜ合わせたタレと鶏胸肉をからめた、低糖質棒棒鶏サラダです。



B2F・日本茶専門 Tea Café
茶妃
銀座はちみつミルクティー(テイクアウト：507円／イートイン：517円)

銀座はちみつを贅沢に使用した日本茶ミルクティー。芳醇な茶葉が銀座はちみつの風味をより引き立てます。

施設概要 ■ □ ■

【名称】

マロニエゲート銀座1

【住所】

〒104-0061 東京都中央区銀座2-2-14

【HP】

<https://www.marronniergate.com/>

【営業時間】

ファッションフロア 11:00～20:00 ※但し日曜、祝日は19:00迄。

東急ハンズフロア 11:00～20:00 ※但し日曜、祝日は19:00迄。

レストランフロア 11:00～20:00 ※飲食店舗での酒類の提供はいたしていません。

※緊急事態宣言や東京都の指針に応じて営業時間を変更することがございます。

※一部店舗では、臨時休業・営業時間の短縮等がある場合がございますので、ご了承ください。

【休館日】

不定休

【アクセス】

JR山手線・京浜東北線「有楽町」駅 中央口より徒歩4分

東京メトロ有楽町線「銀座一丁目」駅 4番出口より徒歩2分

東京メトロ丸の内線・銀座線・日比谷線「銀座」駅 C8出口より徒歩3分

【運営会社】

三菱地所プロパティマネジメント株式会社



◆「銀座のはちみつ」について

「銀座はちみつフェア」のはちみつは、この夏に、マロニエゲート銀座1屋上の巣箱にいるミツバチ達がせっせと作りました。夏に咲く街路樹のエンジュの花などから蜜を集めてきます。皇居や日比谷公園にもおいしい蜜を探しに行きます。

<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)



エンジュ



トウネズミモチ

【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 田中・林 E-Mail : contact@marronniergate.com

■ マロニエゲート銀2&3 / 株式会社マロニエゲート 松葉・星 E-Mail : info@m-gate23.com