報道関係各位

東京ミッドタウンマネジメント株式会社

新たな年の幕開けを優雅に過ごそう 「東京ミッドタウンのお正月 2020」

~華やかな「新春お祝い御膳」も登場~ 2020年1月2日(木)~1月13日(月-祝)

東京ミッドタウン(港区赤坂 / 事業者代表 三井不動産株式会社)は、2020年1月2日(木)から1月13日(月・祝) までの期間、都心で上質なお正月を楽しんでいただくイベント「東京ミッドタウンのお正月 2020」を開催します。

毎年恒例の振る舞い酒や獅子舞などお正月らしいイベントのほか、昨年大好評だった「新春お祝い御膳」も登 場します。新年の一日をより特別なものにする、華やかな料理をご用意いたします。

新年のおもてなし「日本らしい」お正月を楽しむ

◆ 「振る舞い酒」

新年の最初のおもてなしとして、創業 1625 年金沢の老舗酒蔵 「福光屋」の樽酒を振る舞います。先着800名様に、東京ミッド タウンのオリジナル枡でご提供します。

【開催日】 2020年1月2日(木)

【時 間】 10:45~ ※定員に達し次第終了

所】 プラザ 1F キャノピー・スクエア 【場

【料 金】 無料

【主 催】 東京ミッドタウン

【協 力】 SAKE SHOP 福光屋

◆ 「獅子舞」

頭を噛まれるとその年は無病息災で元気に過ごせるといわれ ているお正月の恒例行事「獅子舞」が、太鼓と笛の音に合わせ て館内を練り歩きます。

お子さまから海外のお客様まで、人気の恒例イベントです。

【開催日】 2020年1月2日(木)、3日(金)

【時 間】 1日4回開催 ※すべて予定

1月2日(木) (1)10:45~11:30 (2)13:00~13:50

315:00~15:30 416:30~17:20

1月3日(金) ①11:15~11:45 ②13:00~13:50

315:00~15:30 416:30~17:20

【場 所】 ガレリア館内(スタートはガレリア 3F)

※1月2日(木)の1回目は「振る舞い酒」が行われるキャノピー・スクエアに登場予定

【主 催】 東京ミッドタウン

【協 カ】 神田囃子睦会



▲過去の様子



▲過去の様子

■掲載時の一般の方のお問い合わせ先■

東京ミッドタウン・コールセンター TEL: 03-3475-3100 東京ミッドタウンホームページ www.tokyo-midtown.com

【本件取材に関する報道関係の方のお問い合わせ先】

東京ミッドタウン PR担当

TEL:03-3475-3141/FAX:03-3475-3144(東京ミッドタウンマネジメント株式会社) 中根、門本

TEL:03-4580-9101/FAX:03-4580-9127 (株式会社プラップジャパン) 小笠原、髙柳

◆ 今年初登場!「新春雅楽」

雅楽は、中国、朝鮮半島を経て、日本で花開いた伝統的な音楽。 新年のはじめに雅楽の演奏をご鑑賞ください。

【開催日】 2020年1月4日(土)、5日(日)

【時 間】 1日3回開催 ※1回約25分

①13:00~13:25 ②15:00~15:25

317:00~17:25

【場 所】 ガレリア 3F IDÉE SHOP/IDÉE CAFÉ PARC 前

【料 金】 無料

【主 催】 東京ミッドタウン



▲イメージ

◆ 「新春箏三重奏」

日本の伝統楽器「箏(こと)」の生演奏でおもてなし。 三重奏の美しい音色で優雅なひと時をお過ごしください。

【開催日】 2020年1月11日(土)、12日(日)、

13 日(月・祝)

【時 間】 1日3回開催 ※1回約25分

①13:00~13:25 ②15:00~15:25

317:00~17:25

【場 所】 ガレリア 3F

IDÉE SHOP/IDÉE CAFÉ PARC 前

【料 金】 無料

【主 催】 東京ミッドタウン



▲過去の様子

縁起物を贅沢に使った「新春お祝い御膳」

新しく迎えた年の始まりに、エビやタイなど縁起の良い食材使った華やかなメニューで、お正月ならではの特別な料理をご堪能いただけます。

【期 間】 2020年1月2日(木)~1月13日(月·祝)

【参加店舗】 HAL YAMASHITA 東京 / 宮川町 水簾 / 鉄板焼ステーキ 喜扇亭 / SILIN 火龍園 NIRVANA New York / Le Pain Quotidien / THE COUNTER 六本木

<主なメニュー>



▲イメージ

◆ HAL YAMASHITA 東京(ハル ヤマシタ トウキョウ) ガーデンテラス 1F / 03-5413-0086

【商品名】新春新和食御膳2020(全14品)

※デザート付

【価格】 5,880円(税抜) ※サービス料別

【提供時間】 11:00~15:00(L.O. 14:30)

※月曜定休(祝日の場合、翌日休み)

【予 約】 当日予約可

洋風技法を和食へ、和食の技法を洋風へ。 10 時間仕込んだ神戸牛ローストビーフや、伝統の白味噌 お雑煮もご賞味いただけるプレミアムなコース。 新和食の真骨頂をお祝い御膳でお楽しみください。



▲イメージ

◆ NIRVANA New York (ニルヴァーナ ニューヨーク) ガーデンテラス 1F / 03-5647-8305

【商品名】新春コース(全6品)

※ウェルカムドリンク付

【価格】 9,091円(税抜)

【提供時間】 月~土 17:00~24:00(L.O. 22:00)

日·祝 17:00~23:00(L.O. 22:00)

【予 約】 当日予約可

新春のお祝いに、伊勢海老を使った華やかなお料理を。 いちごとブッラータチーズのサラダをはじめ、伊勢海老のタン ドール、名古屋コーチンのコフタカレーなど全 6 品。

年末年始のご挨拶に「迎春の手土産」

◆ 年末年始の祝い酒に!特別な年号・干支ボトル SAKE SHOP 福光屋 ガレリア B1 / 03-6804-5341

2020年の干支・子(大黒ねずみ)を描いたアートラベルは画家・牧野伊三夫氏の描き下ろしです。初日の出と小槌、小判も描かれた縁起ものラベル。お酒は酒米の最高峰「山田錦」を契約栽培し、伝統の技で丹念に仕込んだ、初々しく上品な香り高い純米大吟醸酒です。お歳暮やお年賀、新年の祝酒や年越しの乾杯にも最適。冷やしてお召し上がりいただき、しぼりたて新酒の初々しい旨さ、香りの高さを、新年のはじめの1本として是非お楽しみください。

【商品名】 吟醸新酒 アートラベル・年号ラベル

【価格】1.700円(税抜)

【期 間】 2019年11月20日(水)~ ※無くなり次第終了



▲イメージ

◆ 新年のご挨拶に!酒粕を使用したとらやの特製羊羹 とらや ガレリア B1 / 03-5413-3541

酒粕入白煉羊羹に、黒煉羊羹と日本酒のきらめきを思わせる白琥珀羹を重ねました。富山の酒蔵、桝田酒造店の最高峰『満寿泉純米大吟醸 寿 Platina』の酒粕を数ヶ月熟成させて使用し、深い味わいに仕上げています。

【商 品 名】 酒粕入羊羹『満寿の露』(ますのつゆ)

【価格】 2,000円(税抜)

【期 間】 2020年1月12日(日)~

※限定生産につき、なくなり次第販売終了

※東京ミッドタウン店のみ 2020 年 1 月 11 日(土)より先行販売



▲イメージ