



BREEZE OF TOKYO

丸ビル最上 36 階 フレンチグリル&バー「ブリーズ・オブ・トウキョウ」
動物性食品不使用で春の旬を味わう「ヴィーガンコース」
提供開始：2024年3月5日（火）

東京駅前、丸ビル最上 36 階からパノラマ夜景と共にフレンチグリルが楽しめる「ブリーズ・オブ・トウキョウ」では、動物性食品を一切使うことなく、春に旬を迎える栄養素をたっぷりと蓄えた野菜やフルーツを随所に散りばめた料理の数々で構成した「ヴィーガンコース」の提供を 3 月 5 日（火）から開始します。



「ブリーズ・オブ・トウキョウ」が大切にしているのは、“厳選した旬の食材を拘りの火入れでグリルし、食材の旨みを最大限に活かしたフランス料理を楽しんでいただく”という想い。この料理コンセプトのもと、さらに「体の中から美しく」をテーマに創作したのが、このたび新たに提供を開始する「ヴィーガンコース」です。春に収穫される野菜やフルーツ、そして良質かつ環境に配慮された食材を使用し、季節感はもちろんのこと、豊富な栄養素を取り入れていただけるコースとなっています。気分も軽やかになる春、旬の恵み豊富なコース料理の数々で、身体にもやさしく心満たされるひとときをお過ごしください。

■ ブリーズ・オブ・トウキョウ「ヴィーガンコース」販売概要

提供開始：2024年3月5日（火） ※要3日前までの予約

コース名：ヴィーガンコース

価格：12,000円（税込・サービス料別）

内容：前菜・スープ・メイン×2・デザート の全5皿

提供店舗：ブリーズ・オブ・トウキョウ

東京都千代田区丸の内 2-4-1 丸の内ビルディング 36F

TEL.03-5220-5551 / <http://www.breezеоftokyo.com/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307
広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■ ブリーズ・オブ・トウキョウ「ヴィーガンコース」メニュー内容

<前菜>

ガスパチヨ バジル カッペリーニ

<スープ>

牛蒡 生姜 アーモンド

<メイン-1>

旬の野菜 クミン ココナッツ

<メイン-2>

ソイミート トマト 白インゲン豆

<デザート>

BREEZE OF TOKYO 特製デザート



<備考>

- ・ 3 日前までのご予約をお願いいたします。
- ・ キャンセルポリシー … 当日：コース料金の全額／前日：コース料金の 80%／2 日前：コース料金の 50%

■ 「ブリーズ・オブ・トウキョウ」店舗概要

所在地：東京都千代田区丸の内 2-4-1 丸の内ビルディング 36F

電話番号：03-5220-5551

営業時間：ランチ：11:00～15:30 (14:30 LO)

ディナー：月～金 18:00～23:00

土曜 17:00～23:00

日曜・祝日 17:00～22:00

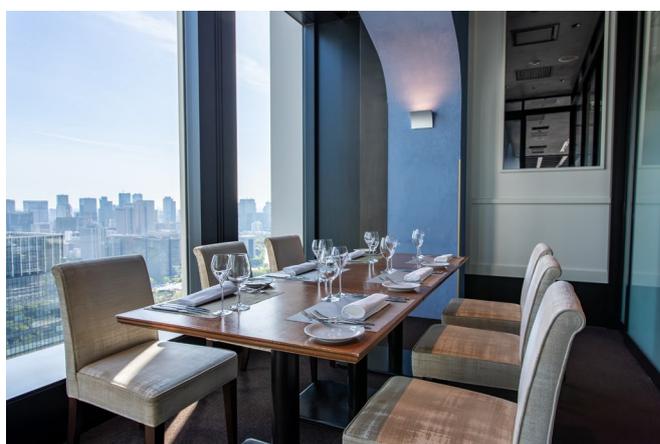
ホームページ：<https://breezsoftokyo.com/>

Facebook：<https://www.facebook.com/BreezeOfTokyo/>

※ 小学生以下のお子様のご利用はご遠慮いただいております。（個室利用を除く）

※ 上記は通常営業時の内容となります。

※ ディナーラストオーダーは閉店 2 時間前



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307

広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp