

# YUITO お食事セット

YUITO内レストランのディナーと『アートアクアリウム 2018』の〈優先入場券〉のセットです  
ご希望来店の日付と店舗をお選びいただけます。

メニュー名  
各店舗をご参照ください

料金(税込)  
8,000円

予約時間  
各店舗の営業時間に準ずる

**本チケット購入後、ご利用日の5日前までに電話にて店舗へ来店時間のご予約をお願いいたします**

事前予約がない場合は、入店の際にお待ちいただく場合がございます。ご了承ください。  
※「ゆかた de オトク! ゆかた・アートアクアリウムチケット特典」との併用はできません。



## XEX 日本橋 Salvatore Cuomo Bros.

ゼックス サルヴァトーレクオモ プロス

「Ma cellaio (マチェラ付) / 乾杯スパークリング&フリードリンク付」  
Free Drink も付いたボリュームあるコース料理。  
夏バテしないようにたくさん召し上がってください。

〈Main〉を1品、お選びいただけます。

- |                         |                       |
|-------------------------|-----------------------|
| [1] 〈Antipasto〉 前菜盛り合わせ | [2] 〈Salad〉 有機野菜のサラダ  |
| [3] 〈Pizza〉 王道のマルゲリータ   | [4] 〈Primo〉 旬のおすすめパスタ |
| [5] 〈Main〉              |                       |
| ● 本日の鮮魚                 | ● 兵庫県産 播州赤どり          |
| ● 沖縄県産 四元豚              |                       |
| [6] 〈Dolce〉 パティシエ特選デザート |                       |

TEL **03-3548-0065**  
営業時間 17:30-23:30 (L.O. 22:30)

## 銀座しゃぶ通 好の笹 日本橋店

ヨシ ササ

「松坂牛と黒豚と合鴨の3種 しゃぶしゃぶコース」  
さっと火を通すことで甘くコクのある特有の香り「和牛香」が漂い、  
旨味が増す松坂牛のもも肉を使用。その他、脂に甘味がある六白黒豚。  
女性に人気の合鴨肉3種をお召し上がれます。  
出汁でつくるラーメンにゴマダレを入れ、味を変えてお楽しみいただけます。

- |                     |                           |
|---------------------|---------------------------|
| [1] 先付け2種           | [2] 松坂牛・六白黒豚コース・合鴨(計160g) |
| [3] 季節野菜を含む9種の野菜盛合せ |                           |
| [4] 出汁でつくるラーメン(中華種) |                           |
| [5] 黒糖のグランテ         |                           |

TEL **03-3242-5261**  
営業時間 [月-金] 17:00-23:00 (L.O. 22:00)  
[土・日・祝] 17:00-22:00 (L.O. 21:00)



## BRASSERIE D & SWEETROOM

ブラッセリーディ アンド スウィートルーム

「Brasserie D Original Course」  
旬の食材をふんだんに盛り込んだ、この時期だけの限定コースをお楽しみください。  
ピンクの店内はインスタ映え間違いなし!

- |  |
|--|
| [1] 〈Amuse〉 シェフより旬の野菜を使った一口スープ         |
| [2] 〈Apptizer〉 鮮魚のカルパッチョ               |
| [3] 〈Pasta〉 旬のおすすめパスタ                  |
| [4] 〈Main〉 オーストラリア産 牛フィレ肉ステーキ マスタードソース |
| [5] 〈Dessert〉 パティシエ特製スイーツ              |
| [6] 〈Cafe〉 コーヒー or ハーブティ               |

TEL **03-3243-0115**  
営業時間 [平 日] 11:00-23:00 (L.O. 22:00)  
[土・日・祝] 11:30-23:00 (L.O. 22:00)

## 祢保希 日本橋店

ネボケ

「土佐満喫 結都コース」  
土佐を十二分に満喫できるコース

- |             |             |
|-------------|-------------|
| [1] 前菜盛り合わせ | [2] 鯉のたたき   |
| [3] 煮物      | [4] 揚げ物     |
| [5] 酢の物     | [6] 土佐 田舎寿司 |
| [7] デザート    |             |

TEL **03-3275-9640**  
営業時間 [月-金] 17:00-22:30 (L.O. 21:30)  
[土・日・祝] 11:30-21:30 (L.O. 20:30)



## 一献三菜 日本橋店

イッコンサンサイ

「雅(みやび)コース」  
発酵料理をいろいろと楽しんでもいただけるコースとなっております。

- |                         |               |
|-------------------------|---------------|
| [1] 食前酒                 | [2] おばんざい3種盛り |
| [3] 季節のお造り              | [4] 甘酒入りだし巻き  |
| [5] アサリと醤油粕漬け豚のキャセロール蒸し |               |
| [6] 塩麹鶏と納豆の葱チーズ焼き       |               |
| [7] じゃこ御飯               | [8] デザート      |

TEL **03-6262-6513**  
営業時間 [月-金] 17:00-22:30 (L.O. 21:00)  
定休日 土・日・祝

## 離島キッチン 日本橋店

リトウ

「ゆかたと金魚で島めぐり YUITO 特別ディナーコース」  
北から南まで全国の離島の食材を集めた、卓上で島旅気分を味わえる特別ディナー。

- |                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| [1] 1ドリンク                | [2] 島の前菜5種盛り      |
| [3] 屋久島の鯖スモークのサラダ        | [4] 天売島のタコのカルパッチョ |
| [5] 利尻島のまるごとホッケフライ       |                   |
| [6] 徳之島じゃいものごろごろフライドポテト  |                   |
| [7] 岩城島のレモンポークの鉄板焼       |                   |
| [8] 篠島のしらすと上五島のひじきの混ぜごはん |                   |
| [9] 利尻昆布だしのお吸い物          | [10] 渡名喜島のうつつん漬け  |
| [11] 島のデザート              |                   |

TEL **03-6225-2095**  
営業時間 18:00-22:00 (L.O. 21:30)



## 三重テラス・レストラン

ミエ

「季節の三重堪能コース」  
プリフィックコース(パスタ・メイン・デザート) 食後のお飲み物付き。  
また、フリードリンク(1.5時間)付でお楽しみいただけます。  
※フリードリンクは、ビール・日本酒・ウイスキー・リキュール・ソフトドリンクの  
中からお選びいただけるコースです。

〈Primo piatto〉、〈Secondo piatto〉、〈Dolce〉、〈Caffe〉をそれぞれお選びいただけます。

- |  |
|--|
| [1] 〈Antipasto〉 三重県の旬が詰まった本日の前菜          |
| [2] 〈Primo piatto〉                       |
| ● 尾鷲産 シビの自家製ツナとズッキーニのスパゲッティ マグロのカラスミ     |
| ● 世界の松阪牛 極上のミートソース スパゲッティ                |
| ● 伊勢海老のリングイネ フレッシュトマトとアーモンドのソース(+2,000円) |
| [3] 〈Secondo piatto〉                     |
| ● 伊勢赤どりのオープン焼き 伊賀の赤米とガラムマサラのソース          |
| ● 伊勢美稲豚のロースト 赤たまねぎのアグロドルチェ カンパリ風味        |
| ● 三重県産 本日の魚のお魚のクロワッサンテ リヴォルノ風スープ仕立て      |
| ● 松阪牛のタリアータ 西洋わさびとタイム(+1,500円)           |
| [4] 〈Dolce〉                              |
| ● 松阪豆乳とパッションフルーツ 夏の爽やかなティラミス             |
| ● シェフお勧めの三重素材を使ったドルチェ                    |
| [5] 〈Caffe〉                              |
| ● 伊勢の和紅茶 ● 深蒸し伊勢茶 ● コーヒー                 |

TEL **03-5542-1030**  
営業時間 11:00-23:00

## 銀座 天一 日本橋室町店

ギンザ テンイチ

「天一 ゆかた特別コース」  
天一自慢の食材を盛り込んだ、ゆかた特別コースをご堪能ください。

- |                                 |           |
|---------------------------------|-----------|
| [1] 小鉢                          | [2] 和風サラダ |
| [3] てんぷら(活マキ海老2本、魚2品、野菜3品、かきあげ) |           |
| [4] お食事セット                      | [5] 果物    |

TEL **03-3272-7141**  
営業時間 16:30-22:00 (L.O. 21:00)



※各店舗の料理写真は、イメージです。メニューは、変更になる場合がございます。

**YUITO**

日本橋室町野村ビル