

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 2019』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 Bros.

「ゆかた de XEX」

XEX 日本橋でオリジナリティ豊かなディナーコースをご用意しております。

- [1] 乾杯酒 (スパークリングワイン)
- [2] 前菜の盛り合わせ
- [3] 季節野菜のポターージュ
- [4] ピザ
- [5] 本日のパスタ
- [6] 本日のメインディッシュ
- [7] 本日のデザート

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(中華麺)
- [5] 黒糖のグラント

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 "REIWA" Summer Dinner」

旬でこだわりの食材を集め、素材の恵みに感謝しながら手間をかけて仕上げた一品一品をご提供いたします。

※コースには、おかわり自由なパンが付きます。

- [1] 〈アミューズ〉一口スープ
- [2] 〈冷前菜〉鮮魚のカルパッチョ
- [3] 〈温前菜〉旬の白身魚とあさりのブイヤールベース仕立て
- [4] 〈パスタ〉季節の食材を使った本日のパスタ
- [5] 〈メイン〉AUS産ビーフ ファイル肉ステーキ マスタードソース
- [6] 〈デザート〉パティシエ特製スイーツ
- [7] 〈カフェ〉コーヒー 又は ハーブティ

TEL **03-3243-0115**

営業時間 月-木 17:30-22:00 (L.O. 21:00)
金・祝前日 17:30-23:00 (L.O. 22:30)
土曜日 11:30-23:00 (L.O. 22:00)
日・祝日 11:30-22:00 (L.O. 21:00)

祢保希 日本橋店

ネボケ

「土佐満喫コース」

祢保希 自慢の鯉料理や土佐の食材・お料理をお楽しみください。

- [1] 片口鰯の稚魚「ドロメ」
- [2] 鯉の塩辛「酒盗」
- [3] 自家製「刺身かまぼこ」
- [4] 炭火烧「鯉の夕タキ」
- [5] 鯉「はらんぼ」塩焼き
- [6] 自家製「鯉コロツケ」
- [7] 土佐寿司
- [8] 「直七(土佐の柑橘)」ゼリー

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

「夏の発酵コース」

一献三菜の人気メニューが味わえる特別コース。

たっぷりの野菜と肉・魚をバランス良く取りそろえた自慢のお料理。

- [1] 〈食前酒〉自家製甘酒
- [2] 〈お造り〉季節のお造り
- [3] 〈先付〉本日のおぼんざい3種
- [4] 〈鉄板焼〉甘酒入りだし巻き
- [5] 〈揚げ物〉名物発酵唐揚げと季節のサラダ
- [6] 〈小鍋〉和牛すき焼鍋
- [7] 〈焼き物〉酒粕漬け鯖
- [8] 〈食事〉選べる御飯物
- [9] 〈香の物〉自家製お漬物
- [9] 〈甘味〉デザート

TEL **03-6262-6513**

営業時間 月-金 17:00-23:00 (L.O. 22:00)
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 島酒のみ放題付きビュッフェプラン [ミニお土産付]」

北から南までの日本の離島の食材を一度に食べられる「島ビュッフェ」。

セルフ式の飲み放題は、島のお酒が40種類以上。

日本全国の離島の食材・お酒が大集合。特別プランだけの「島のお菓子」ミニお土産付です。

- [1] 島ビュッフェ 島酒飲み放題付き(90分)
- [2] 特別メニュープラン限定の「島のお菓子」ミニお土産付

TEL **03-6225-2095**

営業時間 18:00-22:00



三重テラス・レストラン

ミエ

「季節の三重堪能コース」

食の宝庫「三重」の魅力に日本橋にいながら旅をしているかのようにお楽しみいただけます。三重の季節食材を十二分に堪能出来るようにお1人様1皿ずつご提供させていただきます。

飲み放題付コースです。

(地酒、焼酎、ビール、ワイン、ウイスキー、南高梅酒、キンミヤザワー、ソフトドリンク)

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

- [1] 〈Stuzzichino〉三重県素材を使う始まりの一口
- [2] 〈Antipasto〉三重県直送の魚介を使った本日の冷前菜
- [3] 〈Primo pinon〉
 - 三重の旬を感じるパスタ料理
 - 伊勢海老グリルとチェリーベルのタリアテッレ バジリコの香り (+1,500円)
- [4] 〈Secondo piatto〉伊勢美稲豚 自家製ハムのグリル
 - 焼きナスのプレアと西洋わさび
 - 三重県産銘柄牛 美熊野牛のタリアータ
 - いちじくピネガーのソースとリコッタチーズの燻製 (+1,500円)
- [5] 〈Dolce〉本日のドルチェ

TEL **03-5542-1030**

営業時間 11:00-23:00

※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