

YUITO・お食事セット券

YUITO内レストランのディナーがセットになった、アートアクアリウム展の〈優先入場券〉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・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。

サルヴァトーレ クオモ プロス

XEX 日本橋 Salvatore Cuomo Bros.

TEL 03-3548-0065

営業時間 17:30-23:30 (L.O. 22:30)

「MACELLAIO (マチュラ イオ)」

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] 〈Zuppa〉 季節のスープ

[3] 〈Pizza〉 王道のマルゲリータ

[4] 〈Main〉 本日の鮮魚

●兵庫県産 播州赤どり

●鹿児島県産 南洲八戒豚

[5] 〈Primo〉 旬のおすすめパスタ

[6] 〈Dolce〉 パティシエ特製デザート



ヨシノササ

銀座しゃぶ通 好の笹 日本橋店

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)

「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・六白黒豚ロース・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] 黒糖のグランテ



ブラッセリーディ アンド スウィートルーム

BRASSERIE D&SWEETROOM

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)

「Brasserie D Special Course」

夏の旬な食材をふんだんに盛り込んだこの期間だけの限定メニューをお楽しみください。

[1] 〈Ammse〉 シェフより旬の野菜を使った一口スープ

[2] 〈Apptizer〉 季節のおすすめ2品

[3] 〈Pasta〉 本日のパスタ

[4] 〈Main〉 オーストラリア産ビーフ フィレ肉ステーキ マスタードソース

[5] 〈Desseit〉 パティシエ特製スイーツ

[6] 〈Cafe〉 コーヒー or ハーブティ



ネボケ

祢保希 日本橋店

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)

「祢保希 夏・特別コース」

土佐自慢の食材をふんだんに盛り込んだ

祢保希自慢の夏・特別コースをご堪能ください。

[1] 前菜3種盛合せ

[2] お刺身3種盛合せ(白身魚・鯉タタキ・刺身蒲鉾)

[3] 宿毛豚の早煮 [4] 自家製 鯉コロツケ&鯨の串カツ

[5] りゅうきゅうの酢物 [6] 土佐田舎寿司

[7] デザート



イッコンサンサイ

一献三菜

新店：2017年8月5日オープン!

TEL 03-6262-6513

営業時間 [月 - 金] 17:00-22:30 (L.O. 22:30)

[土・日・祝] 16:00-22:30 (L.O. 22:30)

「一献三菜オープン記念特別メニュー」

一献三菜の自慢のメニューが味わえる特別コース料理

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] 日本酒シャンパン or 1ドリンク

[2] 発酵おばんざい

[3] お刺身

[4] 季節野菜のオムレツ 酒粕ホワイトソースかけ

[5] その日の焼魚

[6] 旬の野菜蒸し

[7] 鶏と塩麹焼

[8] 御飯物

[9] デザート



三重テラス・レストラン

TEL 03-5542-1030

営業時間 11:00-23:00

「三重テラス特別記念コース」

昨年開催された「伊勢志摩サミット」で提供された食材をもちいたプリフィックコース。

ワインや地酒・リキュール等のフリードリンク付きでご堪能いただけます。

〈パスタ〉、〈メイン〉、〈デザート〉、〈食後のお飲物〉をそれぞれお選びいただけます。

[1] 〈前菜〉 三重産 直鮮魚を使った本日の冷たい前菜

[2] 〈パスタ〉

●伊勢の手堀りのアサリと伊勢志摩の海藻 フレッシュトマトのスパケティ

●松坂牛の成熟ミートソース スパケティ

●伊勢海老のトマトクリームソース スパケティ(+2,000円)

[3] 〈メイン〉

●伊勢赤どり もも肉のオープン焼き 熟成黒にんにくのソース

●伊勢志摩 パールポークのロースト ハーブとレモンのソース

●松坂牛内もも肉のタリアータ 季節野菜とパルミジャーノ(+1,500円)

[4] 〈デザート〉

●ほろ苦い伊勢茶と山村牛乳のティラミス

●多気町有精卵の濃厚滑らかプリン

[5] 〈食後のお飲物〉

伊勢の和紅茶 or コーヒー



※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