

からすみ×蕎麦、栗ソース×魚介料理！
秋の味覚を斬新な組み合わせで演出したメニュー。
『四季の色を愉しむ Gold in AUTUMN』

2018年9月14日(金)～10月8日(月・祝)

<https://gardenplace.jp/>



恵比寿ガーデンプレイス(所在地：渋谷区恵比寿4丁目)は、9月14日(金)から10月8日(月・祝)の期間中、“黄金色の実りに、はずむ秋。”をテーマに施設内にある10のレストランとのコラボレーションメニューを提供するフェア「四季の色を愉しむ Gold in AUTUMN」を開催します。

今年の恵比寿ガーデンプレイスは、「恵比寿。あなたは、大人の街になれ。」のブランドメッセージのもと、四季を感じさせる“色”を題材としたフェアを実施。秋は収穫・実りをイメージする“ゴールド”をテーマカラーとし、からすみや栗など季節の食材を使用した、実りの秋にぴったりのメニューを各種ご提供します。

本フェアでは、魚専門店による自家製からすみと卵黄を蕎麦と絡めて楽しむメニューや、オーストラリア料理専門店によるシーフードの旨みを引き出すための栗のソースを使用したメニューなど、恵比寿ガーデンプレイス内のレストランだからこそ味わうことの出来る秋の味覚をお楽しみいただけます。

またフェア期間中の10月6日(土)～8日(月・祝)には、“こども大活躍！”をテーマに音楽やダンス、ワークショップ、映画上映などが行われるイベント、「恵比寿文化祭2018」も開催します。

今後とも恵比寿ガーデンプレイスは、フェアメニューの展開やイベントの開催を通してここでしか体験できない豊かな時間と空間を提供します。

<この件に関する一般の方のお問い合わせ先>

恵比寿ガーデンプレイス・インフォメーション

TEL : 03-5423-7111 URL : <http://gardenplace.jp>

『四季の色を愉しむ Gold in AUTUMN』フェアメニュー

期間中、“黄金色の実りに、はずむ秋。”をテーマにレストラン等とのコラボレーションメニューを提供するフェア「四季の色を愉しむ Gold in AUTUMN」を開催します。秋のテーマカラー“ゴールド”をモチーフとした、秋の実りにぴったりのメニューを各種ご用意。※参加店舗等、詳細はHP <https://gardenplace.jp/> で。

※代表メニューを紹介



- 店舗名 蕎麦と魚 銀平
- 場所 TOP of YEBISU 38F
- メニュー名 「自家製唐墨の月見蕎麦」
- 料金 単品1,620円（税込）
※ランチタイムは御膳(1,944円)での提供

■ 店舗URL <https://gardenplace.jp/shop/detail.php?id=31>
国産蕎麦粉を使用したシャキッとコシのある蕎麦に自家製唐墨と卵黄をからめて。魚卵の旨味とほどよい塩気、卵黄のまろやかさがたまらない逸品です。



- 店舗名 South
- 場所 TOP of YEBISU 39F
- メニュー名 「Surf & Turf オーストラリア和牛とオマール海老の盛り合わせ栗の黄金ソース」
※2〜3名様用 ※17:30〜
- 料金 7,776円（税込）

■ 店舗URL <https://gardenplace.jp/shop/detail.php?id=36>
フレッシュオマール海老と牡蠣、くるとマスタードで仕上げたオーストラリア和牛を、豪快に盛り込んだプレート。栗がごろっと入った甘めのソースが絶妙です。



- 店舗名 LUCIS GARDEN 恵比寿
- 場所 TOP of YEBISU 39F
- メニュー名 「黄金天津飯 上海蟹味噌あんかけ」
- 料金 単品1,944円（税込）
ランチセット2,052円（税込）
※ディナーと土日祝ランチはサービス料10%別

■ 店舗URL <https://gardenplace.jp/shop/detail.php?id=34>
ドライトマトとチーズ入りのふんわり玉子で国産十穀米を包みました。秋の味覚・上海蟹の味噌を使った濃厚な旨味のあんをたっぷりかけて贅沢に。
※単品は17:00からのメニューです。



- 店舗名 バーチョ・ディ・ジュリエッタ
- 場所 恵比寿ガーデンテラス式番館 1F
- メニュー名 「旬の魚介のリゾット ミラノ風」
- 料金 1,836円（税込）
コペルト（パンと席料）
お一人様500円（平日昼を除く）

■ 店舗URL <https://gardenplace.jp/shop/detail.php?id=92>
海老や帆立、あさりなど、たっぷりを使用した魚介の出汁とサフラン香る、イタリア伝統のリゾット。濃厚なアメリカネソースをアクセントに、さらなる旨味が広がります。

※価格は全て税込みまでのご提供となります

『四季の色を愉しむ Gold in AUTUMN』フェアメニュー



- 店舗名 Salt Water by David Myers
 - 場所 グラススクエア B1
 - メニュー名 「ニュージーランド産スカンピと
北海ウニのスパゲティ 金粉をあしらって」
 - 料金 2,787円（税込）
 - 店舗URL <https://gardenplace.jp/shop/detail.php?id=5>
- 身がギュッと詰まったスカンピ※のグリルを豪快に。
ウニソースでパスタをからめ、生ウニをトッピングした
リッチな味わいがたまりません。

※ヨーロッパ産のアカザエビの総称。



- 店舗名 えびす坂 鳥幸
 - 場所 TOP of YEBISU 38F
 - メニュー名 「炙り大山鶏と旬野菜の黒酢あんかけ」
 - 料金 1,100円（税込）
※カウンター・お座敷5%
夜景個室10%サービス料別
 - 店舗URL <https://gardenplace.jp/shop/detail.php?id=28>
- 炭の香りをまとった肉厚の炙り大山鶏モモ肉と、
サツマイモなど黄金色の野菜を黒酢のきいた甘酢あんで。
さっぱりとお召し上がりいただける一品です。

※17：00からのメニューです。



- 店舗名 BISTRO石川亭
 - 場所 グラススクエア B1
 - メニュー名 「栗とコンソメのパリソワール風」
 - 料金 1,058円（税込）
 - 店舗URL <https://gardenplace.jp/shop/detail.php?id=52>
- 黄金色に輝くコンソメジュレを“パリの夕暮れ”と称した
オシャレな冷前菜。石川亭では栗のピュレを合わせ、
相性のいいリンゴのクロックアンとクルミを添えました。

※価格は全て税込みまでのご提供となります