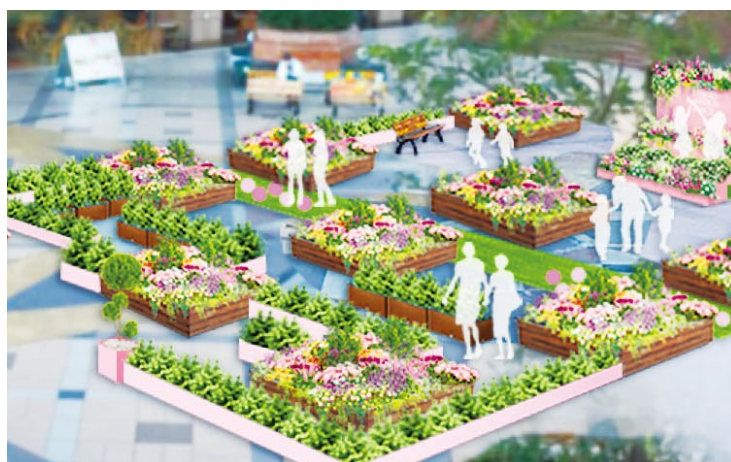


YEBISU GARDEN PLACE

～春のグルメと庭園迷路恵比寿ガーデンプレイスにちりばめた春色ピンクを見つけに～

『PLAY SPRING!』を開催



恵比寿ガーデンプレイス(所在地:渋谷区恵比寿4丁目)は、3月21日(水・祝)から4月15日(日)まで、春を楽しむイベント「PLAY SPRING!」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、四季を感じるイベントと、その季節の”色”を題材とした飲食フェアを開催いたします。

春は、「PLAY SPRING!」と題し、センター広場をメイン会場に思わず足を踏み入れたくなる庭園迷路や花に囲まれた写真がとれる“フラワーフォトスポット”など、鮮やかに彩られた春と楽しく遊べるイベントを開催します。恵比寿ガーデンプレイス施設内には、ガーベラ、マーガレット、アネモネ、ローダンセマムなどピンクを中心とした花々を植え、来街者の皆様をお迎えます。

施設内の飲食店では、街中が桜色に染まる春を感じる美味しさ提案「Spring Gourmet & Sweets」を同時開催いたします。飲食フェアの期間限定メニューでは、桜の花を練りこんだ生地で作った自家製ベーコンと野菜を包み込んだガレットや炙り鴨のたたき桜花漬けなど、春の美味めぐりをお楽しみいただけます。また、今回は、アメリカを代表するスコッチ“デュワーズ”を使用した桜の花びらが躍る“デュワーズさくらハイボー

ル”を期間限定でご提供します(※開催店舗は別紙でご確認ください)。

ウェスティンホテル東京では、春爛漫の美味づくしを、恵比寿三越では花や果実が心地よく香るフレグランスや華やかなストールの販売を充実させるほか、WINE MARKET PARTY では桜の塩漬けをのせた白カビのチーズ「共働学舎新得農場さくら(972 円・税込)」に合わせた、スパークリングワインやロゼワインなども販売されます。

あたたかな春、美味めぐりと草花の芽吹きを感じる広場のお散歩に恵比寿ガーデンプレイスへぜひお越しください。

=本件に関するお問い合わせ先=

■報道機関のお問い合わせ先

サッポロ不動産開発株式会社 ブランディング推進部

■お客様からのお問い合わせ先

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>

『PLAY SPRING !』の概要

日 時 : 2018年3月21日(水・祝)~4月15日(日)
場 所 : 恵比寿ガーデンプレイス センター広場、施設内の飲食店 等
主 催 : 恵比寿ガーデンプレイス

[PLAY SPRING ! について]

「PLAY SPRING !」は、センター広場を中心に、庭園迷路、フラワーフォトスポット、など春と楽しく遊べるイベントです。庭園迷路の咲き乱れる花々にはちょっと変わった仕掛けが隠れています。また、昔懐かしい“けんけんば”も花々に囲まれた迷路の中で楽しむことができます。



[Spring Gourmet & Sweets について]

「Spring Gourmet & Sweets」は、当施設内の飲食店 24 店が参加し、春の訪れを感じさせる旬な食材を使った期間限定のオリジナルメニューと、アメリカを代表するスコッチ“デュワーズ”を使用した桜の花びらが躍る“デュワーズさくらハイボール”を期間限定でご提供します。

《主なメニュー》

■BISTRO 石川亭



商品名：「桜香る～kenのガレット～」

価格：1,380 円 (税込)

営業時間：11:30～16:00 (L.O.15:00)、
17:00～23:00 (L.O.22:30)

場所：グラススクエア B1

内容：桜の花を練りこんだ生地で自家製ベーコンと野菜を包み込んだガレットを提供します。

■バーチョ・ディ・ジュリエッタ



商品名：「ホタルイカとフキノトウのスパゲッティ」

価格：1,782 円 (税込)

営業時間：4～10 月

平日 11:30～23:00 (L.O.22:00)

土日祝 11:00～23:00 (L.O.22:00)

11 月～3 月

平日 11:30～22:30 (L.O.21:30)

土日祝 11:00～22:30 (L.O.21:30)

場所：恵比寿ガーデンテラス貳番館

内容：ホタルイカのコクとフキノトウのほろ苦さが楽しめるスパゲッティです。

■LUCIS GARDEN 恵比寿 by TOH-TEN-KOH



商品名：「自家製桜海老のXO醤と春野菜のあんかけやきそば」

価格：1,728円(税込)

営業時間：平日 11:30～15:00(L.O.14:00)、17:30～23:00(L.O.22:30)

土日祝 11:30～23:00(L.O.22:30)

場所：恵比寿ガーデンプレイスタワー 39F

内容：8種類の春野菜を使って彩り美しく仕上げたやきそばです。桜海老、エシャロット、豆板醤がきいた自家製XO醤の味をお楽しみください。

■えびす板 鳥幸



商品名：「炙り鴨のたたき 桜花漬け」

価格：1,530円(税込)

営業時間：11:30～14:30(L.O.14:00)、17:00～23:00(L.O.22:30)

場所：恵比寿ガーデンプレイスタワー 38F

内容：桜花の香り移した真空調理のやわらかな鴨です。みょうがや芽ネギとともに、さっぱりとお召し上がりください。

■パパスカフェ



商品名：「苺とキウイのパンケーキ」

価格：864円(税込)

※ドリンクセット1,404円(税込) ※1日5食限定

営業時間：11:00～20:00(L.O.19:30)

場所：恵比寿三越 B1

内容：苺、キウイ、バニラアイス、ホワイトチョコがほどよく溶け合うパンケーキです。

<提供店舗>

店名	メニュー名	価格 (税込)	コメント
Salt Water by David Myers	桜海老と春キャベツのスパゲティ 枝豆のピューレ	1,704	桜花のパウダーと枝豆ピューレの緑が春らしい、ガーリック風味の pasta です。
GRANO DELICATESSEN BAR	春のデリカテッセンプレート	6種盛り 1,620 3種盛り 860	桜の塩で香りよくマリネしたチキン入りギリシャサラダ、ウドや筍の焼きサラダなど、野菜たっぷりのデリ。お好みでチョイスしてお楽しみください。
ビヤステーション	春野菜の豚バラ肉巻き	756	風味豊かな菜の花と豚肉のkokがベストマッチ。白だしの和風あんので仕上げました。
THE GREAT BURGER STAND	アボカドモッツアレラバーガー	1,436	本店でトップ3に入る人気バーガー。アボカドとモッツアレラのまろやかな味わいをこの機会にぜひ！
恵比寿 天ぶら魚新	春の天ぶら盛り合わせ	1,620	桜海老のかき揚げや味を含ませた筍、春野菜を香ばしい天ぶらに。素材の味をそのままに、塩でお召し上がりください。
蕎麦と魚 銀平	春野菜の若竹煮	1,296	素材の風味、甘さに春の訪れを感じて。香り豊かな出汁が際立つ逸品です。
こんぶや	新じゃがのまんじゅう 春のおでん出汁あんかけ	735	新じゃが揚げまんじゅうの中から、チーズとお餅がとろり。桜海老の旨みが染みた、あつあつのおでん出汁が美味。 ※期間限定 3月23日(金)～
恵比寿 山半	春の旬の野菜と鰯の天婦羅のおうどん	1,188	菜の花、たらの芽、新玉ねぎ、春の魚・鰯を天婦羅に。まだ肌寒い春先に、アツアツのうどんをどうぞ。
鮫たか 下高井戸旭鮫総本店	春	2,808	操業90年の歴史と伝統に培われた江戸前鮫を心ゆくまで。旬の魚を味わえるセットです。 ※茶碗蒸し付き
炉端酒場 しげぞう	鯛一郎クンざんまい	1,890	愛媛県宇和島の「鯛一郎クン」を寿司、刺身、カルパッチョで。プリッと旨みのある身のおいしさを存分にご堪能ください。尾頭付きはお祝いにもおすすめ！
海鮮問屋 平戸瀬戸市場	鯛づくし丼(小鉢・香の物・味噌汁付き)	972	長崎県平戸市より取り寄せる鯛を使用。皮目を残し、色鮮やかに仕上げた丼です。
華 千房	彩り野菜のチーズバーニャ	1,620	季節の野菜に特製チーズソースをつけてお召し上がりください。
Longrain	春！ロゼスパークリングワイン含むフリーフロー 歓送迎会YGPラン	お一人様 5,000	39階から東京の夜景が見える席で、辛口のロゼスパークリングワイン付きのフリーフローを。パッタイやソムタムなど人気メニューを含む全7品のコース。 [特典:6名様ごとに1名様無料]

ROTISSERIE☆BLUE	サクラ ロゼスパークリング 付き ムニウド プランタン	お一人 様 4,800	桜色のスパークリングで乾杯した後は、フランス郷土料理や名物ロティサリーチキンを満喫。前菜やデザート、食後のコーヒーまで全7品のコースです。
叙々苑	花会席	10,800	焼肉をメインに、オードブルからデザートまで楽しめるコースです。
BLUE SEAL	・バニーフルーツロール ・テリマヨチキンエッグ ・生ハムエッグサラダ ・ハッピーバニーサンデー	560 480 450 600	うさぎの耳チョコをトッピングした、可愛いイースターサンデー&クレープが登場！玉子たっぷりのあったかフードクレープもおすすめです。
EXCELSIOR CAFFÉ	季節のサラダプレート(ドリンク付き)	1,080～	季節の野菜・スナッフエンドウにプロシュートをのせた、色鮮やかなサラダです。
STARBUCKS COFFEE	・ムース フォーム ラテ (Hot/Ice) ・ホワイト ブリュウ コーヒー & マカダミア フラッペチーノ [®]	475 (Tall) 637 (Tall)	・ムースのようになめらかでコクのある無脂肪のミルクフォームをダブルショットのラテに注いだ、新しいエスプレッソ。 ・14時間コーヒー豆を浸したミルクで作る、コーヒー風の白いフラペチーノ [®] 。マカダミアナッツのかりっとした食感がアクセント。 ※期間限定 4月11日(水)まで
ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション	サンドイッチ ミモザ	702	卵をミモザに見立て、エビとアボカドをはさんだサンドイッチです。
BISTRO 石川亭	桜香る～kenのガレット～	1,380	桜の花を練りこんだ生地で自家製ベーコンと野菜を包みました。桜やスモークの香り漂う、爽やかな味わいのガレットです。
パーチョ・ディ・ジュリエッタ	ホタルイカとフキノトウのスパゲッティ	1,782	ホタルイカのkokとフキノトウのほろ苦さをダイレクトに感じる、春ならではのアーリオオーリオ。
LUCIS GARDEN 恵比寿 by TOH-TEN-KOH	自家製桜海老のXO醬と春野菜のあんかけやきそば	1,728	8種の春野菜を彩りも美しく仕上げたやきそばです。桜海老、エシャロット、豆板醬のきいた自家製XO醬が味の決め手。
パパスカフェ	苺とキウイのパンケーキ	864	苺、キウイ、バニラアイス、ホワイトチョコがほどよく溶け合うパンケーキです。

<“デュワーズさくらハイボール”提供店舗>

[恵比寿ガーデンプレイスタワー39F]

- ・LUCIS GARDEN 恵比寿 by TOH-TEN-KOH
- ・ROTISSERIE☆BLUE
- ・BOCCIANO

[恵比寿ガーデンプレイスタワー38F]

- ・鮨たか 下高井戸旭鮨総本店
- ・えびす坂 鳥幸
- ・恵比寿 天ぷら魚新
- ・こんぶや

[グラススクエア B1F]

- ・銀座ライオン
- ・Salt Water by David Myers
- ・BISTRO 石川亭
- ・炉端酒場 しげぞう
- ・醤油ワンタン麺 かげおか

[ビヤステーション]

- ・ビヤステーション

[エントランスパビリオン 1F]

- ・GRANO DELICATESSEN BAR

[恵比寿ガーデンテラス貳番館]

- ・バーチョ・ディ・ジュリエッタ

[ウエスティンホテル東京 1F]

- ・エグゼクティブバー ザ・バー

以上