

丸ビル

Daedoko
丸ビル 6F
03-3212-3313



※写真は2人前となります。

米沢牛の出羽桜粕味噌煮込み焼き
1人前1,760円(税込)

出羽桜酒造の吟醸酒粕と田舎味噌の
まろやかな味噌だれを使った煮込み焼きです。

どん 薩摩
丸ビル 6F
03-6256-0404



黒豚軟骨の煮込み
1,078円(税込)

鹿児島産の黒豚の軟骨を、鹿児島味噌で
柔らかくトロトロになるまで煮込みました。

灘の酒と和食 御影蔵
丸ビル 6F

03-3240-1020
御影蔵特製粕汁

1,200円(税込)〜
※ランチメニューに付きます。

酒粕は、菊正宗より直送。味噌仕立ての粕汁で
とても飲み易くなっています。



沼津魚がし鮎
丸ビル 6F

03-5220-5550
鮎屋の豪快あら汁
380円(税込)



寒い冬に具だくさんのあら汁をご堪能ください。

Sens & Saveurs
丸ビル 35F
03-5220-2701

小豆島産早掴み
オリーブオイル & レモンバター
スベルト小麦パンのセット
1,600円(税込)

ライトな北海道発酵バターと、厳選されたオリーブ
オイル、海塩、レモンを練上げた逸品です。



国際ビル

SAKE SHOP
福光屋 丸の内店
クニギワ (国際ビル) 1F
03-5288-5015
酒蔵のグラノーラ
1,080円(税込)



福光屋の味噌粕「こぼれ梅」と有機オーツ麦ナッツ等に
純米本味噌をかき混ぜて焼き上げました。

有楽町ビル

有楽町 micro FOOD &
IDEA MARKET
有楽町ビル 1F
03-6206-3196

そらくもポーク塩麹漬けとソーセージ
2,800円(税込)



「いわてそらくもポーク」をじっくりグリル。塩麹に
漬け込んでいるので、肉質はより柔らかく旨味が
ぎゅっと凝縮されています。



TOKYO TORCH Terrace

BRIANZA TOKYO
TOKYO TORCH Terrace 2F
03-6262-7862

サカエヤ 熟成牛・炭火焼・ヨーグルト
4,800円(税込)

滋賀県サカエヤの熟成牛を炭火焼きに。
2種類のヨーグルトソースでどうぞ。



丸の内テラス

ジャンピングパンダ
丸の内テラス 1F
03-6206-3920
渝州酸菜魚
(白身魚と芥子菜ピクルスの重慶式鍋)
1,480円(税込)



乳酸発酵させた酸菜(芥子菜ピクルス)と白身魚を
煮込んだ重慶名物料理。そのほか、唐辛子ピクルスを
使ったエビチリもおすすめ。

iiyo!!(イーヨ!!)

博もつ鍋やまや
丸の内店
iiyo!!(イーヨ!!) B1F
03-6250-8888



極旨もつ鍋
1,580円(税込)(一人前)

やまやの「明太子」の漬け込みにも使用している、
番多屋の酒粕を使ったもつ鍋です。

新丸ビル

日本の御馳走
えん
新丸ビル B1F
03-5224-3755
熟成ぬか床
972円(税込)



今日からすぐにできる、袋で漬けるお手頃サイズ。
お漬物職人が4ヶ月かけて成長させた本格派
ぬか床です。

旨酒・料理
許重ダイニング
新丸ビル 5F
03-5224-8686



彩り野菜と信州産豚肉の黒酢炒め

ランチセット ¥1,925(税込)
ディナーは単品 ¥1,650(税込)

*ランチセットにはご飯、お味噌汁、漬物が付きます。
*ランチは白米が玄米(数量限定)から選べます。
*ランチの白米と味噌汁はおかわり自由。

1年以上ゆっくりと熟成させた許重商店の黒酢が
たっぷり。ご飯が一層進む大人気メニューです。

恵比寿 笹岡
新丸ビル 5F
03-3287-9088
鯖の味噌煮定食
1,400円(税込)
※ランチのみ



国産鯖を3種類の合わせ味噌で味噌煮に
仕立てました。

KOREAN 水刺簡
新丸ビル 5F
03-6551-2685
ポッサムキムチ
1,350円(税込)



お刺身を韓国酢味噌で和え、松の実や果物と
一緒に白菜キムチで包んだ宮廷キムチです。

丸の内アオゾ

妻家房
丸の内アオゾ店
丸の内アオゾ 5F
03-3284-0108
キムチ盛合せ
720円(税込)



キムチの熟成の要は乳酸発酵。乳酸菌が野菜と
有機的に調和し、キムチ特有の美味しさを業しめます。

MUS MUS
新丸ビル 7F
03-5218-5200

石黒麹造りさんの麹で作った甘酒
660円(税込)



全国でも珍しい麹屋さんで作った「生」の
甘酒です。

丸の内エリアの各ビルの
アクセスはこちらをチェック!

