

丸ビル

Daedoko
丸ビル 6F

03-3212-3313

米沢牛の出羽桜酒粕味噌煮込み焼き
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)鹿児島県産の黒豚の軟骨を、鹿児島島の味噌で
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 魚がし鯔
丸ビル 6F

03-5220-5550

鯔屋の豪快あら汁
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
スペ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、海水塩、レモンを練上げた逸品です。

TOKYO TORCH 常盤橋タワー

MY Shokudo Hall & Kitchen / みそスープ BAR
TOKYO TORCH 常盤橋タワー 3F

03-6665-6989

①季節替わりのお味噌汁
500円(税込)②好きなお味噌汁1杯＋
おむすび2個のお好みセット
850円(税込)毎日使うだけ丁寧に出汁を引き、
全国各地のお味噌と食材を
使った具だくさんのお味噌汁と
おむすびをご用意。

有楽町ビル

有楽町 micro FOOD &
IDEA MARKET

有楽町ビル 1F

03-6206-3196

そろもポーク塩糍漬けとソーセージ
2,800円(税込)「いわてそろもポーク」をじっくりグリル。塩糍に
漬けてあるので、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。

丸の内オアゾ

妻家房
丸の内オアゾ店

丸の内オアゾ 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楽しめます。

MUS MUS

新丸ビル 7F

03-5218-5200

石黒種麹店さんの麹で作った甘酒
660円(税込)全国でも珍しい種麹屋さんで作った「生」の
甘酒です。

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
酢重ダイニング
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。
*ランチは白米か玄米(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酢重商店の黒酢が
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 水刺間
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。丸の内エリアの各ビルの
アクセスはこちらをチェック!