



MARUNOUCHI  
CHEF'S CLUB  
tokyo

*good food!*

食育   
丸の内

SHOKU-IKU  
MARUNOUCHI  
TOKYO



*10th Anniversary*

MARUNOUCHI  
CHEF'S CLUB

tokyo

「丸の内シェフズクラブ」は、食に関する様々な舞台で幅広く活躍されている  
服部幸應氏を会長に、丸の内エリアを中心に店舗を構えるシェフたちが  
食に関する提案・発信を目指すために発足いたしました。

新しいレストランのあり方や、食に関する意識・技術の向上、生産者・消費者・  
シェフをつなぐ場の提供など、食に関するあらゆることに取り組んでいきます。



*mikuni*

MARUNOUCHI

*Soupe*

三國スタイル

マッシュルームと羅白昆布のスープ

*Plat*

白インゲン豆と羅白昆布の煮込み

江戸東京伝統野菜・大蔵大根と知床羅白昆布塩添え

*Dessert*

アーモンドミルクプディング&

東京フルーツ

コラボ地域 / 羅白・東京

---

*Long Table "Kizuna"*

11.08.2018



IL GHIOTTONE  
RISTORANTE

コラボ地域／福井・宮城

*Antipasti*

九頭竜まいたけの炭

*Primo*

石巻銀鮭とふくいサーモンのパスタ  
黄柚子の香りで

*Dolce*

エスプレッソのパナコッタと  
フルーツ



ANTICA OSTERIA DEL PONTE

コラボ地域／山梨

*Antipasti*

甲州サーモンコンフィ  
黒にんにく

*Piatto*

甲州ワインビーフ  
“ホホ肉”のブラザート

*Dolce*

ティラミス



コラボ地域／江別・三重

*Amuse*

地中海風ヒヨコ豆と落花生のオーモス  
海の幸とトマトのマリネ アプリコットのペースト

*Plat*

三重ジビエ鹿肉ロース肉のロティ ポワブラードソース  
栗カボチャのクリーム グリオットチェリー

*Dessert*

江別産ヨーグルトと蜂蜜のエスプーマ  
クランブルクッキーとサングリアと季節果実のゼリー

創り続ける“これから”の街



ANNIVERSARY  
大丸有まちづくり協議会