



2021年3月15日

株式会社ジェイアール東日本都市開発

## 日比谷 OKUROJI で味わう春の特選！ 季節を贅沢に楽しむグルメ&スイーツ

- 春限定の旬の食材やいつもより少し贅沢なグルメやスイーツを日比谷 OKUROJI で堪能！
- 新生活のお祝い向けコースから自分へのご褒美グルメ・スイーツ、大人な空間で楽しむ季節限定カクテルまで。様々なシーンで春を楽しめるラインナップをお届けします。



### 日比谷 OKUROJI 基本情報

【住所】東京都千代田区内幸町一丁目7番1号

【公式 HP】 <https://www.jrtk.jp/hibiya-okuroji/>

【お問合せ】 [hibiya-okuroji@jrtk.co.jp](mailto:hibiya-okuroji@jrtk.co.jp)

【公式 instagram】 @hibiya\_okuroji\_official

【アクセス】 JR「有楽町駅」「新橋駅」徒歩6分、「日比谷駅」「銀座駅」徒歩6分



【春を贅沢に味わいたい季節のおすすめグルメ・コース】



【酒肴日和アテニヨル】

**春の昼酔いセット/1,550円~1,850円**

いつもの昼酔いセットが今だけの春バージョンで登場します！  
お酒のアテとなる前菜を、その日のおすすめのアテとお酒を色々少しづつ  
楽しめる、お昼飲みにぴったりのお得なセットメニューです。

・「ワイン3種とアテ5種セット」1,850円

・「日本酒3種とアテ5種セット」1,550円

※ワイン・日本酒はメニューの中から好きなものをお選びいただけます

※提供期間：～5/9まで

※予約受付：ネット予約/電話予約(03-6807-5637)



【TEPPANYAKI 10 steak & lobster】

**Special Course/8,800円**

いい食材をダイレクトに、鉄板焼きというシンプルな方法でお客様にお届け。高架下にたたずむ船をイメージしたクラシックな空間とともにご堪能くださいませ。

ズワイ蟹のサラダ～自家製蟹みそソースを使用～/鮑のスペシャリテ～雲丹を贅沢添え/ 国産牛サーロインステーキ(60g)/ガーリックライス、スープ、パン/デザート、カフェ

※デザートはランチタイム限定でワゴンサービスの提供をしています

※メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます

※提供期間：～5/1まで



【まんてん鮎】

**春の行楽太巻き(持ち帰り限定)/3,300円**

春の食材をふんだんに詰め込んだ太巻です。  
鰻、桜エビを初めとした高級食材を一つに包みましました。花見や行楽のお供にどうぞ。

※提供期間：～4/11まで

※予約受付：電話予約(03-6811-2300)



【SOLEIL】

**フレッシュいちご「やよいひめ」と生モッツアレラ  
のカプレーゼ/1,430円**

旬のフルーツフレッシュいちごは群馬の「やよいひめ」を使用。春の甘みと香りを存分に味わえる「やよいひめ」に、フレッシュモッツアレラのミルクィなコクがやさしい春の訪れを感じさせます。

※提供期間：～4/30まで



【天ぷらとワイン大塩】

**山菜の天ぷら盛り合わせ/649円**

菜の花、落の臺、たらの芽、うるい、うど等人気の山菜からおまかせで三種を揚げます。

※提供期間：～4/30まで

※ランチタイムは土日のみの提供となります



【焼貝あこや日比谷】

**春の刺盛り/ランチ料金+500円**

ランチ帯の定食にプラス500円で付けられるサイドメニューです。当日オススメの鮮魚の刺身と春野菜を盛り合わせたものです。

※提供期間：～4/30まで

※提供時間：11時～15時



【八戸都市圏交流プラザ 8base】

**さば缶つけ麺/700円**

八戸前沖さばの缶詰と特製の出汁をマッチングさせました！♫の一品としてお召し上がりください。

※麺は八戸らーめん(ちぢれ麺)を使用しています



【そうめんそそそ～その先へ～】

**明太クリームそうめん/1,375円**

「そそそ」の大人気明太クリームそうめん。特製のクリームソースにたっぷりの明太子を混ぜ合わせ、さらにトッピングにも明太子をのせました。



【この春、新しいグランドメニューも続々登場】



【ジェーエス・レネップ〜hanare〜】

**新メニュースタート&春野菜のオープンオムレツ/1,012円〜**

新メニューがスタート！！

「ハム&ソーセージ盛合せ全 3 種類」(1,848 円〜)香ばしくジューシーなハムとソーセージの楽しめる新しい盛合せメニューです。「オープンオムレツ定番 2 種+春限定 1 種」(1,012 円〜)ふんわりと半熟に仕上げたオムレツに具材をトッピング。「ドイツ風ラビオリ(マウルタッセン)全 3 種類」(1,034 円〜)ハーブ入りの挽肉の具をパスタ生地で包み込んだドイツ風ラビオリをとろみスープ仕立て・ミートソース・チーズグラタンでお楽しみください。

※提供期間:春野菜のオープンオムレツのみ〜3/31 まで

※予約受付: ネット予約/電話予約(03-6807-5701)/来店予約



【ニクバル CARNIVOR】

**和牛ハンバーグ 180g/1,500円**

和牛 100%の特製ハンバーグ。トリュフソースの香りで贅沢な仕上がりです。

トッピングで目玉焼き(+100円)も付けられます。

※提供期間:〜4/30 まで

※ランチタイムのみの提供となります

【いまだけ限定!春にぴったりの贅沢スイーツ】



【pâtisserie PAROLA】

**SAKURAのプレート・デザート/4,180円(3/22〜 4,950円)**

コースでお出ししているシャンパン・ゼリーを、春限定で桜の香り漂う特別なシャンパン・ゼリーに変更してご提供致します。この時期だけの特別なメニューをお楽しみ下さい。

シャンパン・ゼリー/レモン/スペシャリテ/アシェットデザート

※ペアリングドリンク付き(アルコール、ノンアルコール選択できます)

※3/22〜 価格変更となります



【TEPPANYAKI 10 steak & lobster】

**ランチ限定デザートワゴン/単品 1,320円**

ランチタイム限定でワゴンサービスの提供がスタート。カヌレ・フィナンシェ・ゴルゴンゾーラチーズケーキ・本日のフルーツ・ガスパチョ等の中から、お好きな種類のデザートをお好きな数お客様に選んでいただけます。コーヒーまたは紅茶付き。

※提供期間:予告なく終了することがあります



【和菓子 楚々】

**桜あんだんご/1本 300円**

桜の葉を混ぜた、まろやかな甘さの極上あんに桜の花の塩漬けをあしらいました。

※販売期間:〜4/30 まで

※予約受付: 電話予約(03-6205-7172)



【COOK BARN TOKYO】

**苺のタルト/650円**

茨城県産ケロケロ農園直送の苺を使用した今の季節限定のタルトです。時期によっていろいろな品種の苺をお届けします。

※提供期間:苺のシーズンの間販売します



【ニクバル CARNIVOR】

**チョコバスクチーズケーキ /880円**

カーニヴォ名物バスクチーズケーキに濃厚チョコを練りこんだしっとりとした上品な仕上がりです。

※提供期間:〜4/30 まで

## 【OKUROJI 内ではごしたい、期間限定ドリンク】



### 【Mixology Heritage】

#### 宮崎 SHOCHU Mix Up Week 2021

宮崎焼酎を使ったカクテルが楽しめる“宮崎 SHOCHU Mix Up Week 2021”が全国 82 店の BAR で始まります。焼酎の新たな可能性を見つけていくこのイベントでお気に入りの一杯を見つけませんか。

当店からは 3 種類の焼酎カクテルをお届けします。

※開催期間: ~3/27 まで



### 【THE HAMILTON GS】

#### 月替オリジナルカクテル「ソメイヨシノ」/1,200 円

毎月季節やイベントに合わせたオリジナルカクテルをご用意しています。3 月は“春”をテーマに桜のリキュールを使ったオリジナルカクテル「ソメイヨシノ」。うっすらと桜色に色づいたショートカクテルは特に女性におすすめしたい 1 杯です。

※提供期間: ~3/31 まで

※4 月からは内容が変更となります



### 【PUBLIC HOUSE Little GANG】

#### アイルランドサワー/800 円

アイルランドのナショナルデー「セント・パトリック・デー (St Patrick's Day)」を記念したオリジナルカクテル。アイリッシュウイスキーを使用した酸味のある爽快な味をご堪能下さい。

※提供期間: ~3/31 まで



### 【lowline espresso & bar】

#### 春の sakura カクテル/800 円~

「Sakura Bellini」/1,000 円、「Sakura Mojito」/1,000 円、「Sakura Milk」/800 円、「Sakura Berry mix」/800 円

桜のリキュールやシロップを使った見た目も華やかな春を思わせるカクテルが登場。

※提供期間: ~4/30 まで



### 【MARBLE ARCH】

#### ロゼワイン ペアリングフェア/1,000 円~

日本とスペインを中心にスタッフが厳選したロゼワインを、ペアリングしたタパスとともに楽しみください。色々なロゼワインとタパスをご用意いたします。飲み比べもお楽しみいただけるようハーフグラスでの『飲み比べセット』もご用意しております。

- ・ロゼワイン1種 & 小皿タパス1品セット
- ・ロゼワイン3種飲み比べセット(ハーフグラス)

※提供期間: ~4/18 まで(無くなり次第終了)

※価格は全て税込み表記です。

※画像は全てイメージです。

※メニューの詳細やご予約方法は各店舗にお問い合わせください。

※緊急事態宣言発令による飲食店の営業時間短縮要請に伴い、当面の間営業時間の変更をさせていただきます。

各店舗の最新の営業時間は日比谷 OKUROJI 公式 HP をご覧ください。

※日比谷 OKUROJI では、お客さまに安心してご利用いただけるよう、新型コロナウイルス感染拡大防止の対策を行っています。

詳しくは[こちらのページ](#)をご覧ください。