



春爛漫 桜ちらし
1,650円
春の食材を使った彩り豊かなちらし寿司。
味も食感もバリエーションが楽しめます。
茶碗蒸し・味噌汁付き。
梅丘寿司の美登利 (2F)



桜パフェ 935円
桜の香りが素晴らしい、花びら入りのゼリーが
入ったパフェ。桜をイメージしたお花屋さん
ならではのスイーツです。
※4月2日までの期間限定。
Aoyama Flower Market
TEA HOUSE (1F)



春の松茸弁当 750円
春野菜を使用し、お肉やお魚をいれたバランスの取れたお弁当です！
平日ランチのみの販売となります。
げんまい食堂 SMILE KITCHEN (B1F)



桜海老と春野菜のパベロンチーノ
平日<ランチタイム>1,200~1,500円 (ランチのセットで値段が異なります。)
<ディナー> 17:00~>1,600円
土・日・祝<11:00~21:00>1,600円
桜海老の香ばしさと春野菜のほのかな甘みがとても良く合います！
スパークリングワインや白ワインとの相性も良いのでぜひ一緒に味わってみてください！
il Cardinale PIZZERIA CON CUCINA (1F)



桜そば御膳 2,530円
桜の香りが広がる淡いピンクの変わりそば。お蕎麦と天ぷらは、そばつゆはもちろん、桜塩でも味わえます。
桜そば辛薬と、桜塩を浮かべたそば湯で桜づくしの春を満喫できます。
東京赤坂 やぶそば (2F)



白焼とロゼスパークリングワインのペアセット 7,000円
ふっくら焼き上げた香ばしい白焼の上に、ピリッと爽やかな香りの花畑の菜とキャビアを乗せた一品。
少し甘めのロゼスパークリングワインとのマリージュをお楽しみください。
赤坂 富貴貴 (1F)

心はずむ季節！桜ピンクのメニューやアイテムで春をめいっぱい楽しもう！

ホテ

SAKURA COLOR MENU & ITEM

AKASAKA Biz TOWER SHOPS & DINING

3.8.WED.- 4.30.SUN.



イタリア シチリア州 ロゼワイン
"プラネタ ロゼ"
グラス/1,100円
デカンタ/4,180円
ボトル/6,270円
イタリアを代表する世界的ワイナリー、プラネタ社のロゼワイン。淡いピンク色が美しい、フレッシュでフルーティな飲み心地の良い辛口ワインです。
グラナータ (2F)



ロジャーグラウト
カバ ロゼ・ブリュット
ブラックラベル
1,000円
辛口でフレッシュな酸味と赤いフルーツの豊かな果実味が広がる、切れ味のよい春にピッタリのピンク色のカヴァ！
MODERN Catalan SPANISH
"BIKINI" (1F)



① 桜あんぱん 220円
② 桜餅風パイ 190円
① ふんわりとした桜色の菓子パン生地に、国産桜葉の塩漬け入り桜あんを包みました。② サクサクとしたパイ生地に、桜あんと求肥風フィリングを包み、毎顆粒をトッピング！
デリフランス (B1F)



桜のタルト 238円
アーモンドブードルの生地に軽く塩漬けた国産八重桜の花と桜の若葉の風味を加えました。
3月17日~期間限定、数量限定販売。無くなり次第終了。
銀座ウエスト (B1F)



Boonaめいぐるみ
2,200円
ピンクといえば！おでんぽで元氣いっぱいだけど、ちょっと人見知りなTBSキャスター「Boona」のめいぐるみです。
TBS THE MARKET (1F)



Pink Flower Bouquet
2,200円
春におすすめする、スイートピーや桜などピンク色のお花をブーケにしました。お部屋がパッと明るく華やかです！
※花材は入荷状況により異なります。
青山フラワーマーケット (1F)



TBS赤坂
みつばちプロジェクト
instagramはこちら！



TBS赤坂みつばちプロジェクト



はちみつが
なくなり次第
終了

はちみつフェア

この時期だけの限定はちみつメニューが登場！
「TBS赤坂みつばちプロジェクト」で採取したはちみつを使用！

「環境にやさしい街」を目指す赤坂では、2011年から「TBS赤坂みつばちプロジェクト」を推進中！
2011年からTBS 8階屋上で行っている都市養蜂プロジェクト。
約10万匹のみつばちが集めた香り高いはちみつを味わってください。

自家製フレンチトースト
5pieces 825円 / 3pieces 715円
外はカリッ、中はふわトロ、TEA HOUSEの自慢のフレンチトースト。ご注文をいただいてから、じっくり焼き上げます。はちみつをたっぷりかけて！
Aoyama Flower Market
TEA HOUSE
1F



ホットレモネード
店内 440円

たっぷりのはちみつとシチリア産のレモン果汁をあわせて甘酸っぱいレモネード。二層になっているので、かき混ぜて好みの甘さに！
espressamente illy
B1F



自家製ボルケッタ
りんごと粒マスタードはちみつソース
アールグレイ風味
1,780円

ハーブと一緒にしっとりとした鶏肉に、相性のいいはちみつと粒マスタードのソースを添えて、アールグレイの茶葉がほのかに香ります！
※ディナータイムのみ提供 / 17:00~

デリリウムカフェ レゼルブ
1F



鴨フィレ肉のロースト
はちみつビネガーソース
2,400円

じっくり火を入れたジョーシーで柔らかな鴨フィレ肉に、甘酸っぱいはちみつソースを合わせた一品。季節野菜も一緒に味わって！
※ディナータイムのみ提供 / 17:00~

MODERN Catalan SPANISH
"BIKINI"
1F



ワトロフォルマッジ
1,500円

4種のチーズの異なる旨味と塩味のハーモニーに、はちみつのフルーティな甘味と香りをプラス。一度食べたらグセになる美味しさです！
※月~金 / 14:30~L.O.21:30
土日祝 / 11:00~L.O.21:00
il Cardinale
PIZZERIA CON CUCINA
1F



吉田牧場
カチョパッコチーズのグリル
赤坂ハチミツ添え
1,760円

岡山県吉田牧場で作られたカチョパッコチーズ。とろ〜りととろけたアツアツチーズに、ハチミツをかけて1塩みと甘みのマッチがたまらません。
グラナータ
2F

協力/TBS総務局CSR推進部

※はちみつは、満1歳未満の乳児には食べさせないようにお願いいたします。

※写真はイメージです※掲載価格は消費税を含んだ総額表示となっております。※入荷状況により、内容が一部変更になることがあります。※売り切れの場合はご容赦ください。※営業時間に変更となる場合がございます。ご来店の際は各店舗にお問い合わせください。