

Mitsui Shopping Park Urban

## 三井ショッピングパーク アーバン

4つのビルで  
「とかちーずまつり」開催!  
銀ぶらしながら、  
チーズ料理を  
お楽しみください!



選べる2つのポイントカード

三井ショッピングパークカード (セゾン)



クレジット機能付き  
クレジット支払いで100円(税別)につき**2ポイント**

ご入会お申し込みはウェブサイトへ! ▶ 三井ショッピングパークカード 検索

三井ショッピングパークポイントカード



お買上げ100円(税別)につき**1ポイント**

店舗で入会OK! ※ポイント対象店舗にてご入会いただけます。

たまったポイントは**500ポイント**につき**500円分**としてつかえます!

年会費無料

まだポイントカードをお持ちでない幹事様

この機会にぜひご入会を!

※一部ポイント対象外店舗、ポイント付与率が異なる店舗がございます。

今すぐダウンロード! 機能や特典など詳しくはコチラ

キーワード検索または、Google Play、App Storeのアプリを起動してダウンロードしてください。

[www.msppoint.com/app/](http://www.msppoint.com/app/)

三井ショッピングパークアプリ

検索

※本アプリケーションの利用にはパケット通信料がかかります。※掲載内容は予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。

Androidから

Google Play



本アプリケーションの2017年11月時点での動作推奨環境は以下の通りです。Androidの場合、Android 4.4以上(すべての端末での動作を保証するものではありません) Android OSアップデートでの動作保証はしていません。スマートフォンにダウンロードを行なってください。Android、Google Play、Google Play ロゴは、Google Inc. の商標です。

iPhoneから

App Store



本アプリケーションの2017年11月時点での動作推奨環境は以下の通りです。iOSの場合、iOS 8.0以上 (iPad, iPod Touch では、動作保証対象外となります) スマートフォンにてダウンロードを行なってください。App Storeは、Apple Inc. のサービスマークです。

QRコードは(株)デンソーウェーブの登録商標です。

室町・日本橋・銀座・赤坂・霞が関・御徒町・池袋・新宿・飯田橋

9エリアに21施設 三井ショッピングパーク アーバン ちょっと贅沢なコト・モノ・トキをあなたへ

レストラン256店舗 ファッションetc.120店舗 ビューティー61店舗 ※2018年1月現在

三井ショッピングパーク アーバンの詳細・最新情報はウェブサイトへ! [mitsui-shopping-park.com/urban/](http://mitsui-shopping-park.com/urban/)



Mitsui Shopping Park Urban

三井ショッピングパークアーバン



三井不動産

&EARTH

※写真はイメージです。※本誌掲載の記事・写真・イラストなどの無断転載を禁じます。本誌に掲載されている内容は2018年2月現在のものです。 [2018.2.26]



TOKA CHI'S  
おいちーず ハイちーず

銀座レストランで

# とかちーずまつり

2.26 (mon) - 3.11 (sun)

北海道・十勝の農家さんが一生懸命つくったチーズ。  
そのチーズを使ったレストランメニューが登場!  
十勝チーズと銀座のレストランシェフとの  
美味コラボを存分に味わってください。



TOKACHI

Mitsui Shopping Park Urban

三井ショッピングパークアーバン

# TOKACHI'S



「とちちーずまつり」では、  
北海道・十勝産チーズを使った“チーズ料理”が登場！  
十勝のチーズメーカー4社と銀座の有名レストランをはじめ  
14のショップによるスペシャルコラボレーション。

各店のシェフが選りすぐりのチーズを選び、  
それに合った料理を考案。  
ここでしか食べられないオリジナル料理が揃いました。

北海道・十勝と東京・銀座がつなぐ、  
チーズ料理を存分にお楽しみください。

## 今回ご協力いただいたチーズブランド

**共** 共働学舎  
新得農場  
(新得町)

欧州の伝統的なチーズ製造技術でブラウンスイス牛のミルクからチーズを手造りしている、北海道新得町のチーズ工房です。活性炭や発酵菌を利用した木造牛舎、自然流下でミルクに優しい構造の工房、軟石造りの熟成庫など、美味しいチーズ作りの条件を追究。新得町の気候・風土・水脈を考慮して、自然の摂理のままの酪農を目指しています。

**N** NEEDS  
(幕別町)

明治時代から100年以上続く新田牧場に隣接する北海道幕別町のチーズ工房です。十勝の良質な生乳を生かした、フレッシュ、セミハードタイプのチーズなど、10種類以上のチーズ製造を行っている人気のブランド。国内コンテストで、モッツアレラ、ラクレットなど、多くの商品に各賞受賞歴があります。

**乳** 乳life  
(大樹町)

北海道大樹町で酪農を営む坂根牧場が作る、アニマルウェルフェア認証の新鮮な生乳を100%使用したチーズ。坂根牧場では、放牧地の土作りからじっくりと時間をかけ、牛にとってストレスのない環境作りこだわっています。自由・本物・自然を大切に、女性職人が素材の味を楽しめるフレッシュチーズを中心に作っています。

**+** 十勝野  
フロマーージュ  
(中札内村)

乳業メーカーでチーズを作っていた創業者が「自分の思い通りのチーズを作りたい」と定年直前に独立して開いた工房。カマンベールチーズの本場、フランスノルマンディー地方に何度も足を運んで伝統の味と製法を研究。その後、日本人の舌にあった味に作り上げました。地元牧場から仕入れる生乳で仕込むチーズは、まろやかな味わいです。



TOKACHI'S

## 今回使われている「十勝産チーズ」

種類も味もいろいろある十勝産チーズの中から、  
今回選ばれたチーズの特徴をご紹介します。

**共**

ラクレット

外皮に独特の香りがあり中はマイルド。  
「この気候・風土や山の放牧スタイルに  
最もふさわしい」と評されたチーズ。

**共**

レラ・ヘ・ミントル

アイヌ語で「レラ」は「風」、  
「ミントル」は「遊び場」。ミルクの甘みを  
感じる優しい味わい。

**共**

コパン

滑らかで優しい味わいに  
仕上げた、小判型の  
白カビチーズ。

**共**

フロマーージュ  
ブラン

発酵途中で凝乳酵素を加えて  
固め脱水しているので、酸味も  
少なくまろやかな風味。

**共**

ブチ・プレジール

口の中でほろりと崩れるような食感。  
エゾヤマザクラや日本酒由来の  
酵母を使用し、日本好みに。

**N**

大地のほっぺ

ほっぺのように柔らかいミルクの  
お餅をイメージ。あっさりした中にもコ  
クがあり、滑らかな舌触り。

**N**

かわ  
榎

良質な生乳を原料に4ヶ月以上熟成。  
特有の深いコクとナッツのような香りが  
口中に広がる、余韻が楽しめるチーズ。

**N**

カチョカバロ

外側は硬く、中は弾力のある  
柔らかさでミルク本来の  
風味がたっぷり。

**N**

ラクレット

3か月間じっくり旨味を増しながら  
熟成されたチーズ。  
とろけるほどになめらか。

**N**

モッツアレラチーズ  
(水入りタイプ)

新田牧場の新鮮で良質な生乳を  
原料に、ミルクが持つ本来の味を  
そのまま残したチーズ。

**N**

クリームチーズ

軽い酸味とまろやかな風味があり、  
しっとりキメが細かく、良質な  
生乳ならではのクリーミーな味わい。

**乳**

モッツアレラ

柔らかさにこだわり、塩をわずかに作ら  
れたモッツアレラチーズ。生乳の  
甘みも感じられるチーズです。

**乳**

カチョカバロ

坂根牧場の乳牛のミルクをたっぷり  
使用。焼くだけでなく、そのまま  
食べてもGOOD!

**+**

ブリ・ド・トカチ

直径30cmサイズのモールドで造る  
ブリーチーズ。完熟した時の白カビの  
香りがやみつきに。

**+**

ブリーチーズ

フランス・ブリー地方原産。完熟すると  
モチモチした食感に加え、白カビの  
香りと塩気が楽しめます。

**+**

中札内  
カマンベール

ほのかな甘みとクリーミーな味わい、  
上品な風味が特徴。十勝野  
フロマーージュこだわりの商品。

**+**

おいしい  
カマンベール

コクとまろやかさのフランス伝統の  
味を再現。十勝の気候・風土で  
“日本人が楽しめる味”に。

**+**

とちち野  
ウォッシュチーズ

カマンベールの表面を十勝ワイン  
「十勝野・白」で洗って熟成。  
口にも含むとワインの香りが広がります。

### 本誌に関して

※表示価格は全て税込です。※商品またはアレルギーなどの詳細は各店に直接お問合せください。  
※商品の数に限りがございます。売り切れ次第終了となります。※写真は全てイメージです。

アレルギーの原因といわれる右記の食品が含まれている場合は、マークで表示しています。



チーズブランド

**共**

共働学舎新得農場

**N**

NEEDS

**乳**

乳life(坂根牧場)

**+**

十勝野フロマーージュ

1.1. Mitsui Shopping Park Urban  
銀座ベルビア館  
中央区銀座2-4-6



## 銀座パール・デルソーレ2Due

1F / tel.03-5159-2020

営業時間 [月~金] 11:00~24:00 (23:00L.O.)  
[土・日・祝] 10:00~23:00 (22:30L.O.)

カチョカバロの  
こんがりオープン焼き

¥810

提供時間:ディナータイム限定  
(17:00~L.O.)

スライスしたバケットの上に、  
チーズをのせて。チーズの力  
リカリ食感と濃い味わい。お  
酒にもぴったり。

カチョカバロ



ベーコンときのこのトマトソーススパゲッティ  
〜ルッコラと十勝産クリームチーズを添えて〜

¥1,350

提供時間:ディナータイム限定  
(17:00~L.O.)

クリームチーズ

トマトの酸味とクリーム  
チーズの酸味の絶妙な  
ハーモニー。口中でとろ  
けるチーズを堪能して。

## 串揚げ 100-001 メリーミー

7F / tel.03-6271-0840

営業時間 11:30~15:00 (14:30L.O.)  
17:30~23:00 (22:00L.O.)

マグロのたたき

¥830

提供時間:ディナータイム限定  
(17:00~L.O.)

白味噌、はちみつピネ  
ガー、クリームチーズで  
作った秘伝のソースを、  
新鮮なマグロのたたき  
につけて。

クリームチーズ



とりささみ肉と大地のほっぺ ¥640

ミルクでシンプルな味わいのチー  
ズが、ささみの味わいを引き立てます。  
しその風味がアクセント。

大地のほっぺ

## Oysterbar & Wine BELON 銀座店

7F / tel.03-6264-4538

営業時間 11:30~15:00 (14:30L.O.)  
17:30~23:30 (22:30L.O.)

おまかせチーズ(5種)

¥1,680~

提供時間:ディナータイム限定(17:30~L.O.)  
※チーズの種類と人数により価格が異なる

通常メニューとは異なる十勝チーズのみでセレクトした、  
チーズの盛合せ。特に白ワインに合い、オイスターを楽  
しんだ後のお口直しにも。

コバン  
レラ・ヘ・ミントル

モzzarella  
カチョカバロ

大地のほっぺ  
ラクレット

プリド・トカチ  
おいしいカマンベール  
とち野ウォッシュチーズ



チーズ in コロケ串 おいしい  
カマンベール

(2本) ¥400

提供時間:ディナータイム限定  
(17:00~L.O.)

人気のコロケの中に、  
きざんだカマンベールを  
入れた新商品。白ワイン  
や日本酒にぴったり。

## tetote

営業時間

8F / tel.03-3564-1775 11:30~14:30 (14:30L.O.)  
17:00~23:00 (22:00L.O.)

甲州ワインビーフのハンバーグ  
〜ラクレットチーズがけ〜

(170g) ¥1,300~

※サラダ、ライス、ドリンク付

※ハンバーグのサイズにより価格が異なる

提供時間:ランチタイム限定(11:30~L.O.)

ラクレット

ラクレットチーズをたっ  
ぷり100g使った、濃厚  
な味わいのハンバーグ。  
和風デミグラスソースと  
の相性も抜群。肉汁と  
チーズのハーモニーも  
楽しんで。



## Ristorante F effe リストランテ エッフェ

8F / tel.03-6228-6206

営業時間 12:00~14:30 (13:30L.O.) 17:30~22:00 (21:00L.O.)



生ハムで巻いた茸の煮込みと  
モッツアレラチーズのピニエ

¥1,300

提供時間:営業時間内



☕ 乳 モッツアレラ

カリッと揚げた衣の中で、素材とチーズが絡み合う濃厚なサルサベルデソースをかけて。

カチョカバロとナッツをはさんだラディッキオロツソのオープン焼

¥1,300

提供時間:営業時間内

少し苦味のあるラディッキオロツソの間に、スライスアーモンドとチーズをミルフィーユ状に挟んで、焼き上げました。

☕ 乳 カチョカバロ



## 銀座トレシヤス 中央区銀座2-6-5

## SUZU CAFE

6F / tel.03-6228-6090

営業時間 11:00~23:30 (22:45L.O.)

まるごとカマンベールチーズのアヒージョ

¥1,080

提供時間:カフェタイムより(15:00~L.O.)  
※バケット代別

☕ 中札内カマンベール

今までにないチーズのアヒージョは、国産のにんにくを使い、オリーブオイルでじっくり煮込んだ一品。



たっぷり十勝チーズを使ったチーズダッカルビ

¥1,510

提供時間:カフェタイムより(15:00~L.O.)

☕ ラクレット

ダッカルビのジュシーさとラクレットの独特の風味を生かし、野菜にも合うとろける食感がマッチ。



¥1,400

たっぷりチーズのトマトバジルパスタ

提供時間:カフェタイムより(15:00~L.O.)  
※生パスタに変更可

☕ モッツアレラチーズ

不動の人気コンピン、トマトソース×モッツアレラチーズ。自慢のモチモチ生パスタにもよく合います。



チーズの盛合せ

(3種) ¥1,290

(5種) ¥1,620

提供時間:カフェタイムより(15:00~L.O.)

☕ コバンレラ・ヘ・ミントル  
+ プリ・ド・トカチ

チーズの違いを楽しんでほしいとの思いから、盛合せをご提供。レーズン・ハチミツ・バケットをお好みて。



## TRATTORIA LA COCORICO ~Birreria Rosticceria~

トラットリア ラ ココリコ 8F / tel.03-5524-3301

営業時間

[月~土]

ランチ 11:30~15:00 (14:30L.O.)  
カフェ 14:30~17:00  
ディナー 17:00~23:00 (22:00L.O.)

[日・祝]

ランチ 11:30~15:00 (14:30L.O.)  
カフェ 14:30~17:00  
ディナー 17:00~22:00 (21:00L.O.)

十勝チーズ盛合せ(4種)

¥1,296

※チーズの種類により価格が異なる

提供時間:ディナータイム限定(17:00~L.O.)

8種のチーズの中からお好みを選んでいただける盛合せ。「ラクレット」や「大地のほっぺ」など人気のチーズもご用意。

☕ 乳 レラ・ヘ・ミントル  
+ プリ・ド・トカチ  
+ ブチ・プレジール  
+ 大地のほっぺ  
+ カチョカバロ  
+ とかち野ウオッシュチーズ



## 串あげもの旬

10F / tel.03-6228-6092

営業時間 11:30~15:00 (14:00L.O.)  
17:30~23:00 (22:00L.O.)

[左] なかさつないカマンベール 串あげ  
[右] 十勝野フロマージュ ブルーベリーソースがけ

¥410

提供時間:営業時間内

☕ 中札内カマンベール  
+ おいしいカマンベール

ミルクの成分が強い「中札内カマンベール」は、胡椒でシンプルに。熟成されて香りが引き立つ「おいしいカマンベール」は、ブルーベリーソースをかけて、上品な甘さに仕上げました。



Mitsui Shopping Park Urban  
**ギンザ・グラッセ**  
 中央区銀座3-2-15

## リストランテ・ヒロ GINZA

7F / tel.03-3535-2750

営業時間 11:00~15:30 (14:00L.O.)  
 18:00~23:00 (21:00L.O.)



苺と十勝産フロマーージュグラレの  
 クレームダンジュ

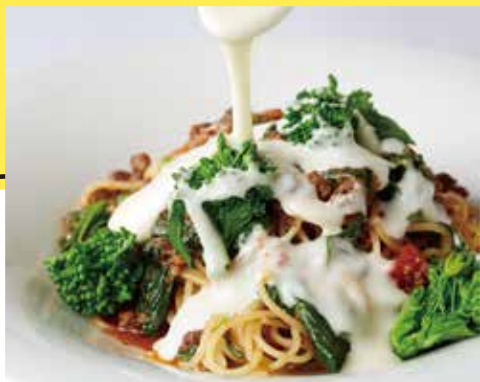
¥864

提供時間:営業時間内



フロマーージュ  
 ブラン

ふわふわ食感がたまらない!甘さ控えめのチーズに、静岡県産“紅ほっぺ”の果肉感が相成った至福のデザート。



菜の花と広島県峠下牛の  
 ミートソーススパゲティ  
 ころ〜り十勝産ラクレットチーズ

¥1,490

提供時間:営業時間内



ラクレット

じっくり煮込んだミートソースに、流行のラクレットを合せた一皿。菜の花のほろ苦さもアクセントになり、フォークが止まらぬ美味しさ。



## 赤から銀座店

7F / tel.03-3535-3232

営業時間 16:00~23:30 (22:45L.O.)



プチフレジールのシーザーサラダ

¥594

提供時間:営業時間内



プチ・フレジール

シーザーサラダに合う「プチ・フレジール」をチョイス。チーズたっぷり、女性好みの一品。

ラクレットの玉子焼

¥637

提供時間:営業時間内



ラクレット

もともとじゃがいも料理に多く使われるラクレット。赤から特製出汁で仕上げた玉子焼は、ふわっと、とろけます!

## ぴょんぴょん舎 GINZA UNA

11F / tel.03-3535-3020

営業時間 [月~土] 11:00~23:15 (22:30L.O.)  
 [日・祝] 11:00~23:00 (22:00L.O.)



チーズ明太子石焼きピビンバ

¥1,404

提供時間:営業時間内



大地のほっぺ

チーズ×明太子×ごはんをませませ!ドリア感覚で、フーフーしながらお召し上がりください。



チーズタッカルビ

¥1,620

提供時間:営業時間内



大地のほっぺ

ニンジンやブロッコリーなどのごろっと野菜に、自家製の甘辛ソースがマッチ。ちょっと辛い!でもチーズでまろやかに。



チーズカニ海鮮チヂミ

¥1,404

提供時間:営業時間内



大地のほっぺ

アツアツのうちに食べたい!チーズと海鮮、大地と海の恵みをチヂミにしました。まるごと北海道を味わって。



十勝のチーズリゾット

¥637

※お鍋をご注文された方に限ります  
 提供時間:営業時間内



レラ・ハ・ミントラ

鍋のメに!肉や野菜の旨味にプラスして、コクと香りが広がる生クリームとチーズはまさに、口福の味。



フロマーージュブラン

¥486

提供時間:営業時間内



フロマーージュブラン

ヨーグルトのようなフレッシュチーズ本来の味を、フランボワーズやハチミツ、クルミと一緒に楽しんで!

1.1 Mitsui Shopping Park Urban

ニッタビル  
中央区銀座8-2-1



## WINEHALL GLAMOUR ワインホール グラマー

B1F / tel.03-5568-6688

営業時間

[月～金・祝前日] 18:00～5:00 (4:00L.O.)  
[土] 17:00～5:00 (4:00L.O.)  
[日(祝前日のみ)] 17:00～23:30 (22:30L.O.)  
※日曜日は定休日ですが月曜日が祝日の場合、営業いたします

「レラ・ヘ・ミントル」とトレビスのロースト  
バルサミコ酢添え

¥1,382

提供時間:営業時間内

バターで香り付けしたトレビスの上に「レラ・ヘ・ミントル」をのせて、焼き上げたトレビスの苦みとチーズの微笑むような甘さを味わう一品。



🧀 共 レラ・ヘ・ミントル



モッツァレラ  
チーズと茸の  
カプレーゼ

(ハーフ) ¥842  
(フル) ¥1,382  
※写真  
提供時間:営業時間内

モッツァレラチーズと  
茸、バジルを合わせた  
ちよっぴり斬新な一品!  
前菜として楽しんで。

🧀 N モッツァレラチーズ

今回の十勝産チーズ料理に合わせて、北海道産ワインとドイツワインをセレクト。どれも赤・白とスパークリングを各2種ご提供します。ワイン専門店ならではの、ソムリエが選ぶワインと一品をお楽しみください。



ラクレットチーズ、フロマーージュブランと  
チェリートマトのピッツァ

¥1,058

提供時間:営業時間内

🧀 N ラクレット  
🧀 共 フロマーージュブラン

2つのチーズを組合せた特製ピッツァ、2種のチーズにチェリートマト、香り付けにパプリカのアクセント♪



カマンベールの  
キャラメリゼ  
シナモン風味の  
アップルを添えて

¥950

提供時間:営業時間内

🧀 + おいしいカマンベール

とろとろに焼いたカマンベールに、カリッとキャラメリゼが絶妙。シナモンで香り付けした林檎と一緒にどうぞ。



十勝チーズの  
厳選4種の  
盛り合わせ

¥1,598

提供時間:営業時間内

🧀 共 フロマーージュブラン  
🧀 N レラ・ヘ・ミントル  
🧀 N プリ・ド・トカチ

十勝チーズのそれぞれの味わいが楽しめる盛合せ、スパークリングにも合います!!

## 元祖手羽先唐揚 風来坊

8F / tel.03-6280-6689

営業時間

16:30～24:00  
(23:30L.O.)

大地のほっぺと筍の蒟蒻噌焼き

¥950

提供時間:営業時間内

🧀 N 大地のほっぺ

筍とチーズの和洋がマッチ。春を予感させる菜の花で彩り。



プチ・フレジールと生ハムの  
春野菜サラダ

¥734

提供時間:営業時間内

チコリ、ルッコラ、うるいなど春野菜のシャキシャキ感と芳醇なチーズと一緒にどうぞ。

🧀 共 プチ・フレジール



カチョカパロとベーコンの  
串焼き 山わさび添え

¥734

提供時間:営業時間内

ピリッとわさびがアクセント。ベーコンとチーズは不動のコンビ!お酒のお供にもおすすめの一品。

🧀 乳 カチョカパロ



## ベルジアン ブラスリーコート アントワープシックス

1F / tel.03-5568-0091

営業時間

[月～金・祝前日] [土]  
ランチ 11:30～14:00 (13:30L.O.) 11:30～4:00 (3:00L.O.)  
ディナー 17:00～22:00 (22:00L.O.) [日・祝]  
バー 22:00～4:00 (3:00L.O.) 11:30～23:00 (22:00L.O.)

新田牧場のカチョカパロと  
ライ麦パン

¥1,500

提供時間:ディナータイム限定(17:00～L.O.)

ガブッと食べて、ビールも進む!焼いた「カチョカパロ」に、豚肉のリエット、ピクルス、目玉焼きをサンド。

🧀 N カチョカパロ

自家製ベーコンとジャガイモ  
新田牧場のラクレットオープン焼き

¥1,680

提供時間:ディナータイム限定  
(17:00～L.O.)

🧀 N ラクレット

ジャガイモとベーコンの塩気と濃厚チーズの旨みがかわさった、シンプルだけどハマる味。

