

これを見ずに、  
印象派は  
語れない。



Pierre-Auguste Renoir (ヴァン・ゴッホの画家の庭) 1889年 油彩、ワシントン National Gallery of Art, Washington / Alisa Mellon Rineco Collection

印象派・ポスト印象派 奇跡のコレクション

# ワシントン ナショナル ギャラリー

2011年6月8日(水) - 9月5日(月)

企画展示室1E 新国立新美術館 THE NATIONAL ART CENTER, TOKYO

## 「ワシントン・ナショナル・ギャラリー展」特別メニュー 2011年8月1日(月) - 9月5日(月)

国立新美術館で開催中の「ワシントン・ナショナル・ギャラリー展」を記念して  
展示会の作品などにインスピレーションを受けて創作  
されたメニューの数々が東京ミッドタウンに登場します。

詳しくは裏面をご覧ください。



Tokyo Midtown

### 国立新美術館で開催中の「ワシントン・ナショナル・ギャラリー展」を記念して創作されたメニューの数々。

ガーデンテラス 4F / インターナショナル Tel. 03 5413 3282



帆立貝の軽い焼製 サラダ仕立て トマトとマンゴーのフルーツソース  
添え ランチ 3,990円、ディナー 8,400円のアフィックスコース前菜  
として選べます。(サービス料 10% 別)

#### Botanica

ゴッホの色使いにインスパイアされたという、美しい一皿。マンゴーの酸味や甘みが、瞬間焼製されたホタテのレアな味わいを引き立てています。力強いゴッホの色彩のように、複雑な味わいが一枚のお皿の上に、見事に咲き誇っています。

ギャラリー 1F / チョコレート Tel. 03 5413 0072



サマースイーツバッグ 1,000円

#### NōKA CHOCOLATE

ハリウッドセレブにもファンの多い、アメリカ発、高級  
チョコレート専門店より、夏期限定のお得なセットが  
登場です。一番人気のプラウニーやパウンドケーキ、マ  
フィンなど冷やしても美味しいスイーツ 3,000円分相当  
が、夏仕様の素敵なバッグに入れて販売されます。

ギャラリー B1 / スープ Tel. 03 5413 0090



サマーセット 820円 スモールサイズの冷製リゾットとスープ1種  
(冷製リゾットは2種、スープは8種の中より選択可能)

#### Chowder's Select Soup!

モネの《ヴェトゥイユの画家の庭》では、夏の庭木の植  
物たちが生命力豊かに描かれています。20種ほどの野菜  
が煮込まれたこちらの「ガーデンベジタブルの冷製リゾ  
ット」にも、夏野菜の元気が詰まっています。写真は東  
海岸の定番スープで、クラムチャウダーとのセットです。

カジュアルダイニング B1 / 回転寿司 Tel. 03 6804 6888



宝石丼 880円 (みそ汁付) ※平日ランチタイムのみ (11時 - 14時まで)

#### 回転寿司 函館 まるかつ水産

総員を素早く、重層的において、光や生命の揺らぎを表現  
した印象派の代表的な技法「筆触分割」。まるでその  
技法を感じさせるかのようなメニューがこちらです。函  
館より空輸される鮮度のよいネタを、ふんだんに使用。  
他にも6種ほどの丼ものが用意されています。

印象派・ポスト印象派 奇跡のコレクション

## ワシントン ナショナル・ギャラリー

国立新美術館 企画展示室1E 東京都港区六本木 7-22-2

ガーデンテラス 3F / 鉄板焼 Tel. 03 5413 7988



特別コース「盛夏」前菜、魚介焼き、サラダ、焼き野菜、黒毛和牛焼成赤身肉  
お食事、デザート付き お肉の量が100gで10,500円、150gで12,600円

#### 鉄板焼ステーキ 喜扇亭

行政都市ワシントンDCには各国の大使館が軒を連ね、世  
界中の食が楽しめます。中でも日本人気人気の、老舗  
「人形町今半」が手掛ける、こちらの鉄板焼きコースは、  
国内産の最高級 A5 ランク肉をメインとしたもの。程よい  
熟成加減が最高の味わいを生んでいます。

プラザ B1 / ホットドッグ Tel. 03 5413 3065



SLOPPY JOE DOG 単品 500円、オニオンリング付き (写真) 780円

#### MADISON PARK CAFE

アメリカ東海岸で懐もちがよいと定評のロードサイドフ  
ード「スロッピージョー」をMPC風にホットドッグで  
アレンジ。グリルしたオニオンとスライスビーフがとっ  
てもジューシー。自家製ホースラディッシュソースがピ  
リッとアクセントに。

ギャラリー B1 / スイーツ Tel. 03 5413 7112



チョコレートパフェ ドリンク付きセット 1,500円

#### pâtisserie Sadaharu AOKI paris

ルノワールが《ボン・ヌフ、パリ》で描いた賑わいのよう  
に、19世紀、花の都/パリが誕生し、チョコレートも流行  
なお菓子となりました。パリにもお店を構える同店より、  
ムース状、サブレ状、マカロンなどチョコレートを多  
様に楽しめるパフェが、夏限定で登場です。

カジュアルダイニング B1 / 鶏料理 Tel. 03 5413 5544



前菜、サラダ、比内地鶏串3本、野菜串、中皿、比内地鶏串2本、  
食事、デザート 4,500円

#### 東京ミッドタウン今井屋茶寮

1867年のパリ万博を機に「ジャポニスム」と呼ばれる日  
本ブームが起き、芸術にも影響しました。当時の人は、  
焼き鳥の存在を知らなかったでしょうが、今や欧米より、  
鳥の存在の代名詞です。ここでは鋭角の焼鳥の中でも  
雌の比内地鶏を使用した最高級の焼き鳥が楽しめます。

会期：2011年6月8日(水) - 9月5日(月)

開館時間：午前10時 - 午後6時  
金曜日は午後8時まで (入場は閉館の30分前まで)  
休館日：毎週火曜日  
観覧料：一般 1,500円 (1,300円)  
大学生 1,200円 (1,000円) 高校生 800円 (600円)  
※( )内は団体料金 (団体は20名以上) ※中学生以下無料  
主催：国立新美術館、日本テレビ放送網、読売新聞社  
展示会公式ホームページ：http://www.ntv.co.jp/washington/  
開催情報は変更となる場合がございます。  
最新の情報は、展示会公式ホームページ、ハローダイヤルでご確認ください。

ガーデンテラス 1F / インド料理 Tel. 03 5647 9305



石川県産のオーガニックパパイアを練り込んだアイスクリーム 700円  
※ディナータイムのみ (17時 - 24時 L.O. 22時)

#### NIRVANA New York

モネの名作《日本の女性、モネ夫人と息子》をイメージ  
した一皿です。下から見上げたアングルで描かれた、婦  
人の立ち姿を、円錐形のクルフィー (インドのアイスク  
リーム) で表現。周りのあめ細工とパイ生地、風にな  
びく草原やスカートを描いています。

ギャラリー B1 / チョコレート Tel. 03 5413 3676



自家製サーモンマリネ、サラダ、バゲット、ガトー「ヴァイオレット」、  
ドリンク付き 2,625円 提供時間●●(※取材時未定)

#### JEAN-PAUL HÉVIN

ドラガシリーズで描いた「踊り子」の衣装を思わせる華  
やかな色彩のマリネやサラダのセット、10種近くの野菜や  
ハーブが使用されています。ガトーの「ヴァイオレット」  
は、スミレ風味のショコラバヴァロアとカシスのクリーム、  
ダークソースが組み合わさり、夏にふさわしい味わいです。

ギャラリー B1 / カフェ Tel. 03 3478 7778



CHOU BURGER 左よりチキン450円、シュリンプ390円、生ハム450円

#### Four leaves cafe Msweets

新たな表現で当時の美術界に、道を切り開いていった印  
象派。こちらでも、そんな新しさを感ぜさせるメニュー  
が誕生しました。スイーツと飯を融合させた「シュー  
バーガー」です。このメニューのために改良を重ねたシュ  
ー生地が、ふんわり、サクッと中身とマッチします。

The Ritz-Carlton, Tokyo 45F / フレンチフードダイニング Tel. 0120 798 688



金沢産夏の海の幸と白身時鮭3品コース 白赤ワイングラス1杯付  
4,500円 (税付込) ※ランチタイムのみ

#### アジュール フォーティーファイブ

ブーダンやスーラが描いたノルマンディの海岸線は漁  
業が盛んな地域。そんな漁港の風景を思い描きながら  
45Fの眺望より、同店自慢のシーフードランチを食し  
てみたい。メインの他に、鮮魚のカルパッチョなどのオ  
ードブル、デザート、グラスワインが付きます。

東京ミッドタウン 東京都港区赤坂 9-7-1

【営業時間】 ショップ：11時 - 21時 レストラン：11時 - 24時  
※営業時間は店舗により異なります。  
【展示会についてのお問合せ】  
Tel. 03-5777-8600 (ハローダイヤル)  
【特別メニューについてのお問合せ】  
東京ミッドタウン・コールセンター  
Tel. 03-3475-3100 (受付時間：10時 - 21時)  
http://www.tokyo-midtown.com



Tokyo Midtown