

人を、想う力。街を、想う力。

三菱地所グループ



(marunouchi)
HOUSE

Marunouchi

2025 年 10 月 9 日

報道関係各位

丸の内ハウス

心地よい秋の夜風と新感覚の“香り系焼酎”を楽しむグルメフェア

「AUTUMN SHOCHU HIGHBALL TERRACE」開催

開催期間：2025 年 10 月 10 日（金）～11 月 9 日（日）

開催場所：新丸ビル 7 階 丸の内ハウス

新丸ビル 7 階「丸の内ハウス」の飲食店全 12 店舗にて、10 月 10 日（金）から 11 月 9 日（日）の期間、「AUTUMN SHOCHU HIGHBALL TERRACE」を開催します。鹿児島県の焼酎文化を牽引する濱田酒造とコラボレーションし、“香り系焼酎”3 種を使ったこだわりの焼酎ハイボールと各店舗が趣向を凝らしたペアリングフードをご提供します。秋の澄んだ夜風が心地よいテラス席で、焼酎の新しい楽しみ方を発見する、贅沢なひとときをお過ごしください。



▲「AUTUMN SHOCHU HIGHBALL TERRACE」テラスイメージ
※画像はイメージです。テラス席では専用カップでのご提供となります。



▲「AUTUMN SHOCHU HIGHBALL TERRACE」
メニューイメージ

昨今、焼酎の生産消費量が減少する中で、フルーティーな香りを楽しめる“香り系焼酎”が注目を集めています。濱田酒造は、ライチのような華やかな風味が特徴の芋焼酎「だいやめ～DAIYAME～」をはじめ、植物由来の原料により爽やかな柑橘香を引き立てた麦焼酎「CHILL GREEN spicy & citrus」「CHILL GREEN bitter & tropical」など、従来のイメージを覆す新感覚の焼酎を世に送り出してきました。

過去にも全国各地とのコラボレーション企画を通じ、地域の魅力を発信してきた丸の内ハウスでは、今秋、歴史ある鹿児島県の蔵元とともにご提案する焼酎と料理の多彩なペアリングにより、“香り系焼酎”の魅力を存分に味わえる新感覚の食体験を皆様にお届けします。四季の中でも特に過ごしやすい秋の夜風をテラスで感じながら、心からのリラックスタイムをご堪能ください。

■「AUTUMN SHOCHU HIGHBALL TERRACE」概要

開催期間：2025 年 10 月 10 日（金）～11 月 9 日（日）（予定）

開催場所：新丸ビル 7 階 丸の内ハウス 飲食店全 12 店舗

共 催：濱田酒造株式会社・丸の内ハウス 企画：スターツ出版株式会社

詳 細：<https://www.marunouchi-house.com/event/2025/09/21582/>

＜本件に関する一般の方のお問い合わせ先＞

丸の内コールセンター TEL：03-5218-5100（11:00～21:00）

※但し、日曜・祝日は 20:00 まで（連休の場合は最終日のみ 20:00 まで）

「AUTUMN SHOCHU HIGHBALL TERRACE」各店舗メニュー

※一部メニューのみ抜粋（商品によって提供時間が異なります。価格は変更の場合あり、すべて税込表記となります。）

※急遽参加店舗や提供メニューが変更になる場合がございます。

<鮎&BAR 不二楼>



▲生グレープフルーツソー(990 円)
クリームチーズわさび和え(660 円)

<Koko Head cafe>



▲CHILL カイピリーニャ (800 円)
ハワイアンバーガー (1,760 円)

<RIGOLETTO WINE AND BAR>



▲CRAFT LEMON SOUR (800 円)
PICANTE CHIKEN WINGS
(S サイズ 650 円、 R サイズ 950 円)

<Molé TAQUERIA Y BAR>



▲CHILL GREEN PALOMA (935 円)
カルニータス エクストラ チーズ
ケサディージャ(935 円)

<MUS MUS>



▲CHILL GREEN なた豆茶ハイ (750 円)
鳥取県産大山鶏胸肉の唐揚げ(1,300 円)

<NY BISTRO by NO CODE>



▲(左から)だいやめの八女茶割り(715 円)、
だいやめの八女茶トニック(825 円)
海の香り海苔のゼッポリーニ(630 円)

<Luv.Fish ? 東京>



▲(左から) CHILL GREEN spicy & citrus
ソーダ割り、だいやめソーダ割り (各 770 円)
たこ唐揚げ(990 円)

<来夢来人>



▲だいやめシーブリーズ(1,210 円)
レーズンバター(880 円)

<ニューみるく>



▲CHILL GREEN FIZZ (950 円)
スパイシーナッツ(900 円)

<ソバキチ>



▲(左から) CHILL GREEN spicy & citrus ウーロ
ン茶割り・緑茶割り・ハイボール、だいやめウーロ
ン茶割り・緑茶割り・ハイボール (各 750 円) 豚バ
ラと新シャガの香味揚げ(880 円)

<欧風小皿料理 沢村>



▲(左から) だいやめ&ゆず、だいやめ&ブラム
(各 990 円) (左から) フィッシュ&チップス
(968 円)、パクチーチキン(880 円)

<もへじ 新丸ビル>



▲(左から)だいやめソーダ割り、CHILL GREEN spicy
& citrus ソーダ割り、CHILL GREEN bitter & tropical
ソーダ割り (各 825 円) スルメイカ丸焼き シチリア
風(1,980 円)

参考情報：「丸の内ハウス」とは

“街のゲストハウス”をテーマにしたフロア。鮨・スパニッシュ・イタリアン・和食・メキシカン・お蕎麦・バーなど個性豊かな 12 店舗で構成しています。一つのお店でゆっくり食事をしたり、東京駅丸の内駅舎を一望できるテラス席で食事を楽しんだり、さらに多様な用途でお楽しみいただけます。



(marunouchi)
HOUSE

所在地：東京都千代田区丸の内 1-5-1 新丸ビル 7 階

営業時間：平日・土曜 11:00～23:00 ※一部店舗で最大 28 時まで深夜営業

日曜・祝日 11:00～22:00

※店舗により営業時間が異なります。詳細は各店へお問い合わせください。

※テラス開放時間も同様ですが、強風などにより閉鎖する場合がございます。

ホームページ：<https://www.marunouchi-house.com/>

Facebook：<https://www.facebook.com/marunouchiHOUSE>

Instagram：https://www.instagram.com/marunouchi_house/

【「丸の内ハウス」店舗一覧】



▲鮨&BAR 不二楼
(鮨&BAR)



▲Koko Head cafe
(アメリカンダイニング&バー)



▲RIGOLETTO
WINE AND BAR
(スパニッシュ・イタリアン)



▲ソバキチ
(蕎麦・酒・肴)



▲MUS MUS
(無国籍料理)



▲来夢来人
(喫茶・バー)



▲ニューみるく
(バー)



▲欧風小皿料理 沢村
(熟成酵母パンと欧風小皿料理)



▲もへじ 新丸ビル
(もんじゃ焼き)



▲Luv.Fish? 東京
(魚料理)



▲Molé TAQUERIA Y BAR
(タケリア (メキシカン))



▲NY BISTRO by NO CODE
(ビストロ)

【※丸の内ハウスモバイルオーダーとは】

「丸の内ハウスモバイルオーダーエリア」のお好きな席についたまま対象の店舗でテイクアウトメニューを注文できるテーブルオーダーシステム。

二次元コードから LINE で友だちを追加後、メニューを選択して注文することができます。商品完成後 LINE のメッセージで通知が届くため、丸の内ハウス内のどこにいてもすぐにお呼び出しでき、各店の「TO GO カウンター」で、できたての商品を受け取ることができます。

(店舗によりオーダー可能時間が異なります。)

HOW TO USE MOBILE ORDER

テラス席から座ったまま注文!LINEで通知がきたら受け取りのだけ。丸の内ハウス全店のメニューをお楽しみいただけます。おトクな限定クーポン配信も!
Enjoy take-out menus from famous and popular restaurants at your office or home.



▲丸の内ハウス
モバイルオーダー

“旅気分”を味わえる同期間内他イベント | 「オズの旅EXPO2025」

丸ビル1F マルキューブでは、今秋で第10回目を迎える旅イベント「オズの旅EXPO」を開催いたします。

公式キャラクター「トト」とともに次の旅先のヒントを探す参加型企画をはじめ、旅気分を味わえるおやつやコーヒー、ワークショップなどを展開予定です。さらに会場内に散らばるキーワードを集めると、特別なトトデザインのノベルティが貰えるキャンペーンも実施いたします。

旅好きの皆さまにお楽しみいただける内容となっております。ぜひご来場ください。



▲オズの旅EXPO キービジュアル

開催日程：2025年11月8日（土）、2025年11月9日（日）

時間：11：00～18：00（9日は～17：00）

会場：丸ビル 1F マルキューブ

入場料：無料 ※一部コンテンツ有料

主催：スターツ出版株式会社

<丸の内“まちまるごとワークプレイス”構想>

丸の内エリアの特性の一つは、135年以上にわたるまちづくりを通じてお客様や様々なステークホルダーと共に築き上げてきた「利便性と集積」です。

その特性を踏まえ、テナント企業が自社オフィスだけでは実現できないことや、

個社単独の取り組みでは実現しにくいことを「まちまるごと」でサポート、エリア全体がプラットフォームとして機能することで、働き方の質や効率を高めます。



▲まちまるごとワークプレイスのイメージ