

人を、想う力。街を、想う力。

三菱地所グループ



(marunouchi)
HOUSE

Marunouchi

2025 年 11 月 14 日

報道関係各位

丸の内ハウス

丸の内ハウスで“冬の乾杯”！

プレミアムシャンパンとペアリングフード・体温まるホットドリンクも提供

「Santé! Holiday Night in (marunouchi) HOUSE」

暖かいテラスで丸の内の夜景を見ながらプレミアムなひとときを

開催期間：2025 年 11 月 14 日（金）～2026 年 1 月 4 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、11 月 14 日（金）から 1 月 4 日（日）の期間限定でシャンパンやペアリングフード、ホットドリンクを提供する「Santé! Holiday Night in (marunouchi) HOUSE」を開催します。



▲各店舗のドリンクとフードのイメージ画像



▲「Santé! Holiday Night in (marunouchi) HOUSE」のキービジュアル

忘年会や新年会が増えるホリデーシーズン。「Santé! Holiday Night in (marunouchi) HOUSE」では、クリスマスから年末年始にかけてのホリデーシーズンをより華やかにお楽しみいただける、2 つの企画を実施します。

『CHAMPAGNE NIGHT』では丸の内ハウス内の 7 店舗がホリデーシーズンを彩るドリンクとして、ゴールドの泡が美しいシャンパン「Pommery Brut Royal (ポメリー ブリュット・ロワイヤル)」をご提供します。さらに、シャンパンに合う、店舗の個性あふれるペアリングフードもご用意。また、テラス席で乾杯される方には夜の丸の内にぴったりな、“光るシャンパングラス”をご提供します。ヒーターを完備したテラス席で丸の内仲通りのイルミネーションやライトアップされた東京駅丸の内駅舎などホリデーシーズンの丸の内の景色を堪能しながら特別な乾杯をお楽しみいただけます。

『Warmers Bar』では丸の内ハウスの 5 店舗が寒い冬こそ楽しみたくなるようなシーズナルホットドリンクをご提供します。キャラメルを使ったモクテルのほか、ホリデーシーズン定番のホットワイン・ホットサングリアなど、お酒が好きな方も、そうでない方もお楽しみいただける季節限定ドリンクを揃えました。

ホリデーシーズンの丸の内ハウスで、この時期ならではのプレミアムなひとときをお過ごしください。

■「Santé! Holiday Night in (marunouchi) HOUSE」概要

開催期間：2025 年 11 月 14 日（金）～2026 年 1 月 4 日（日）

開催場所：新丸ビル 7 階 丸の内ハウス 飲食店全 12 店舗

主 催：丸の内ハウス

協 力：ヴランケン ポメリー ジャパン株式会社

詳 細：<https://www.marunouchi-house.com/event/2025/11/21712/>

CHAMPAGNE NIGHT 参加店舗一覧

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。

※L.O 時間は曜日により異なる場合がございます。詳細は各店舗へお問い合わせください。



Pommery Brut Royal (ポメリー ブリュット・ロワイヤル)

ポメリースタイルを代表する「ブリュット・ロワイヤル」は、柑橘類や白い花のような香りがソフトさを与え、さらに小さな赤い果実のヒントも感じられます。フレッシュで洗練された印象の中に快活感と上品さの調和、魅力的で長い余韻が楽しめます。

タイプ：白・辛口（Brut）

品種：シャルドネ 34%、ピノ・ノワール 33%、ムニエ 33%

■ペアリングフード



来夢来人

「温州ドライみかん」¥880

シャンパンと合わせると、シャンパンの飲み口がより軽くなります。

●ペアリングフード提供時間：17:00 ～L.O

グラスシャンパン¥2,200/シャンパンボトル¥13,200

シャンパン提供時間：17:00～L.O



MOHEJI 新丸ビル

「季節の鮮魚のカルパッチョ」¥1,800

季節の鮮魚を豊洲市場から仕入れております。

新鮮かつ質の高い鮮魚を自家製のソースとともに楽しみいただけます。

●ペアリングフード提供時間：11:00～22:30

グラスシャンパン¥1,600/シャンパンボトル¥9,800

シャンパン提供時間：11:00～22:30



RIGOLETTO WINE AND BAR

「シャルキュトリプレート」¥2,200

ハモンセラーノ、イタリアンサラミ、24 ヶ月熟成のパルメザンチーズ、イタリア産のウォッシュチーズのタレツジョを盛り合わせました。

●ペアリングフード提供時間：15:00～L.O

グラスシャンパン¥1,650/シャンパンボトル¥9,900

シャンパン提供時間：11:00～L.O



Molé TAQUERIA Y BAR

「ワカモレ」¥660

アボカドの濃厚なコクとライムの爽やかな酸味が広がる、Molé 特製ワカモレ。トルティーヤチップスとともに、お酒のお供にぴったりのサイズです。

●ペアリングフード提供時間：11:00～L.O

グラスシャンパン¥1,650/シャンパンボトル¥9,900

シャンパン提供時間：11:00～L.O



鮨&BAR 不二楼

「不二楼熟成寿司 3 貫セット」¥1,500

不二楼自慢の熟成 3 貫セットをこの期間限定の特別価格でご提供します。

- ペアリングフード提供時間：11:00～L.O
- グラスシャンパン¥1,760／シャンパンボトル¥10,450
- シャンパン提供時間：11:00～L.O



Koko Head cafe

「ココモコ」¥1,920

国産牛 100%パティにグレービーソース、キムチ天ぷらと目玉焼きをトッピングした一番人気のメニューです。

- ペアリングフード提供時間：11:00～22:30
- グラスシャンパン¥1,500／シャンパンボトル¥9,000
- シャンパン提供時間：11:00～23:00



MUS MUS

「いちごとポメリー」¥1,800

いちごの甘酸っぱさは、ポメリーのすっきりとした酸と繊細な泡立ちを引き立て、香りと味わいの余韻をより深く感じさせてくれます。

- ペアリングフード提供時間：17:00～L.O
- グラスシャンパン¥1,500／シャンパンボトル¥9,000
- シャンパン提供時間：17:00～L.O

Warmers Bar 参加店舗一覧

■ シーズナルホットドリンク



ニューみるく

「キャラメルブランデーみるくティー」¥1,400

「キャラメルみるくティー」¥900

白扇酒造さんのみりんを使用して作った、自家製生キャラメルのホットカクテルです。ブランデーを入れないホットモクテルにすれば、アルコールの苦手な方もお楽しみいただけます。

提供時間：17:00～22:30



欧風小皿料理 沢村

「ホットゆず酒」¥990

爽やかなゆずの香りで心も体もホッと温まるドリンクです。

提供時間：終日
ToGo は 15:00～



ソバキチ

「そば焼酎 蕎麦湯割り」¥600

蕎麦湯割にすることでより香りの高い焼酎を堪能できます。蕎麦屋ならではの蕎麦の風味とともに季節に合った温かいお酒をお楽しみください。

提供時間：11:00～L.O



NY BISTRO by NO CODE

「ビストロのオーガニックホットワイン（赤／白）」¥700

オーガニックワインで作る、ほのかにスパイスが香る大人のホットワイン。寒いお外でも温まるドリンクです。

提供時間：11:00～L.O



Luv.Fish ? 東京

「ホットサンングリア」¥700

赤ワインをベースに柑橘の風味と香りをプラス。お酒がそこまで得意ではない貴方にも飲みやすい 1 杯です。夜景の綺麗なこの季節のお供として、心も体も温まるメニューを提供いたします。

提供時間：17:00～22:00

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。鮎・スパニッシュイタリアン・和食・メキシカン・お蕎麦・バーなど個性的な 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。

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/



(marunouchi)
HOUSE

■「丸の内ハウス」店舗一覧



▲鮎&BAR 不二楼
(鮎&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)



▲ニユーみるく
(バー)



▲欧風小皿料理 沢村
(熟成酵母パンと欧風小皿料理)



▲MOHEJI 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。



▲丸の内ハウスモバイルオーダー

同時期開催 エリア情報

“MARUNOUCHI BRIGHT HOLIDAY 2025 「Disney JOYFUL MOMENTS」”

大手町・丸の内・有楽町にて、“MARUNOUCHI BRIGHT HOLIDAY 2025「Disney JOYFUL MOMENTS」”と題し、よろこびや感動、幸福感に包まれるディズニーの物語の特別な瞬間をテーマに、あたたかな冬の季節の感動を分かちあう、ホリデーイベントを実施します。

期間中は、ミッキー＆フレンズをはじめ、『アナと雪の女王』『トイ・ストーリー』『塔の上のラプンツェル』『くまのプーさん』、そして12月5日（金）に劇場公開の『ズートピア2』といった、ディズニー・アニメーションをモチーフにした装飾が、丸の内エリア各所に登場。街を巡りながらディズニーの物語の世界をお楽しみ頂けます。



© Disney

▲丸ビル1階マルキューブ

Celebration Tree <Mickey & Friends> イメージ

開催期間：2025年11月13日（木）～2026年1月4日（日）

※2026年1月1日（木・祝）は休館

開催場所：丸ビル、新丸ビル、丸の内オアゾ、丸の内ブリックスクエア ほか

主 催：三菱地所株式会社

協 力：ウォルト・ディズニー・ジャパン株式会社

公式サイト：<https://www.marunouchi.com/lp/brightholiday2025/>

丸の内イルミネーション 2025

「丸の内イルミネーション 2025」は今年で24年目を迎える恒例イベントで、約1.2kmにおよぶメインストリートである「丸の内仲通り」を中心に、街路樹がシャンパンゴールド色に彩られます。また、11月25日（火）～12月25日（木）の期間には「Marunouchi Street Park 2025 Winter」が東京駅と皇居外苑を結ぶ「行幸通り」まで展開エリアを拡張することに合わせ、同期間にて「行幸通り」の一部でもイルミネーションを点灯します。

開催期間：2025年11月13日（木）～2026年2月15日（日）

開催場所：東京駅前周辺及び丸の内仲通り



▲昨年開催時の様子

Marunouchi Street Park 2025 Winter

「Marunouchi Street Park 2025 Winter」を11月13日（木）～12月25日（木）の期間に丸の内仲通り、11月28日（金）からは行幸通りでも実施します！行幸通りでは初となるクリスマスツリーの設置や、クリスマスらしい定番メニューを提供するヒュッテが出店。丸の内仲通りでは、大丸有エリアの店舗やホテルと連携した物販、飲食店舗が集うクリスマスマーケットやキッチンカーを展開し、過去最大規模の計19店舗が出店します。

実施期間：2025年11月13日（木）～12月25日（木）11:00～22:00

※行幸通りは2025年11月28日（金）～12月25日（木）11:00～22:00

実施場所：丸の内仲通り、行幸通り

主 催：Marunouchi Street Park 2025 実行委員会



▲昨年開催時の様子

<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