

人を、想う力。街を、想う力。

三菱地所グループ



(marunouchi)
HOUSE

Marunouchi

2026 年 8 月 7 日

報道関係各位

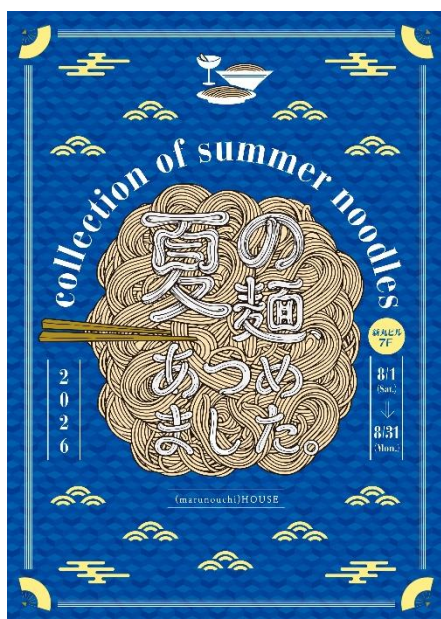
丸の内ハウス

**ジャンル・スタイルの異なる個性豊かな 12 店舗の夏らしい麺・ドリンクが集結
丸の内ハウス「夏の麺、あつめました。」開催**

開催期間：2026 年 8 月 1 日（土）～8 月 31 日（月）

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」は、8 月 1 日（土）～8 月 31 日（月）の期間限定で、各店舗が提案する多彩な“冷たい麺”や“夏にぴったりの麺”、さらに“夏らしいドリンク”をお楽しみいただけるフェア「夏の麺、あつめました。」を開催いたします。



▲「夏の麺、あつめました。」キービジュアル

暑さが本格化する夏に合わせ、丸の内ハウスの個性豊かな店舗が、それぞれのジャンルや特色を生かした夏にぴったりの麺メニューやドリンクをご提案します。

蕎麦や冷製パスタ、メキシカンヌードルなど、ジャンルやスタイルを超えた多彩なラインアップを取り揃え、ひんやりとした喉ごしが楽しめる冷製麺から、食欲を刺激するスパイシーな一皿まで、この季節にぴったりのメニューをご用意しました。

また、暑い夏にぴったりの爽やかなドリンクも登場。期間中は、ランチからディナー、仕事帰りの一杯まで、さまざまなシーンで“夏の美味しさ”をお楽しみいただけます。

丸の内ハウスならではのバラエティ豊かな店舗が一堂に会し、夏を彩るメニューを展開する本企画。
この夏は、丸の内ハウスでお気に入りの一杯を見つける“夏の麺めぐり”をお楽しみください。

■丸の内ハウス「夏の麺、あつめました。」概要

開催期間：2026 年 8 月 1 日（土）～8 月 31 日（月）

開催場所：新丸ビル 7 階 丸の内ハウス 全 12 飲食店舗

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。



▲「夏の麺、あつめました。」期間限定メニュー

詳細：<https://www.marunouchi-house.com/event/2026/07/22449/>

丸の内ハウス 「夏の麺、あつめました。」 各店舗メニュー

※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。
※提供メニューが変更になる場合がございます。

<鮭&BAR 不二楼>



▲イカソーメン (660 円)
旬のイカを細切りにし、カリカリ梅を加えたさっぱりとした逸品。

<ソバキチ>



▲すだち蕎麦 (1,180 円)
爽やかなすだちの香りが夏の暑さを吹き飛ばす逸品。

<MUS MUS>



▲冷し坦々麺 (1,700 円)
夏野菜をふんだんに使用したMUS MUS 特製の坦々麺。
※提供時間 11:00~14:30

<MOHEJI 新丸ビル>



▲海鮮塩レモン焼きそば (2,090 円)
豊洲市場直送の海鮮を5種類使用し、塩だれとレモンでさっぱりとした焼きそば。

<Mo!é TAQUERIA Y BAR>



▲メヌードラーメン (1,430 円)
モツとスパイスたっぷりスープに、はしづめ製麺の中華麺とチボトレ煮卵、カルニタスを入れたメキシカンラーメン。

<Luv.Fish ? 東京>



▲冷製カラスミラーメン (1,500 円)
カラスミ(ポットルガ)を冷たい麺に絡めることで魚介の濃厚なコクがダイレクトに口の中に広がり、ビールと相性最高のペアリング。
※提供時間 11:00~14:00、17:00~

<NY BISTRO by NO CODE>



▲冷製ボンゴレ・パスタ (1,980 円)
あさりの旨味を閉じ込め細いパスタを使った冷製ボンゴレ。パクチージェノベーゼの香りが重なり合う、NYピストロらしい夏のスペシャルティ。

<RIGOLETTO WINE AND BAR>



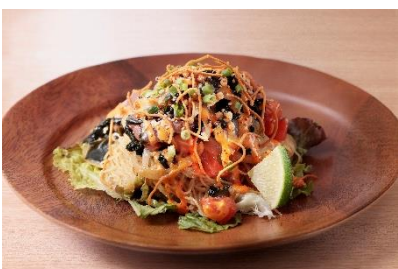
▲生うにとトマトの冷製カッペリーニ (3,080 円)
生ウニをテーマにマンチーニ社のカッペリーニを使用し、ホワイトバルサミコはちみつでマリネした夏らしい彩りのあるトマトと合わせて。

<欧風小皿料理 沢村>



▲大葉の冷製カッペリーニ (2,530 円)
大葉をふんだんに使ったジェノヴェーゼ。プリプリのエビと小柱、カッペリーニを和え、青唐辛子がアクセントの白だしトマトジュレを添えて。

<Koko Head cafe>



▲MID SUMMER スパイシーPOKE 夏ジュリエヌヌ涼麺 (1,680 円)
ココヘッド人気 No.1 ポケ刺身を冷製、夏涼麺に仕上げ、ピリ辛のスパイシーなソースが食欲をそそる一皿。
※提供時間 平日 18:00~ 週末・お盆期間 11:00~
※数量限定

<来夢来人>



▲光るさっぱりココナッツみるくとライチのピñaコラーダ (1,320 円)
夜のテラスに映える光る氷を使った夏にぴったりなピñaコラーダ。

<ニューみるく>



▲フローズン ミントキャンディー (1,000 円)
ミントキャンディーをイメージして作った爽やかなフローズンカクテル。苺のクラッシュキャンディーがアクセント。

夏のテラスで楽しむ同時期開催イベント | 「BEER TERRACE in (marunouchi)HOUSE 2026」

丸の内ハウスの夏の名物企画「BEER TERRACE in (marunouchi)HOUSE 2026」が開催中。

都会の中心にありながら、爽やかな風が吹き抜けるテラスにて、冷えたビールを片手に、心地よい音楽とともに、ゆったりとした特別なひとときをお楽しみいただけます。ビールに加え、本格的なカクテルや各店舗こだわりのレストランメニューも、開放感あふれる眺望を楽しみながら堪能いただけます。



▲「BEER TERRACE in (marunouchi)HOUSE 2026」キービジュアル

■「BEER TERRACE in (marunouchi)HOUSE 2026」概要

開催期間：開催中～2026年9月30日（水）

開催場所：新丸ビル7階 丸の内ハウス

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。

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てその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するだけ。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

【「丸の内ハウス」店舗一覧】



▲鰯&BAR 不二楼
(鰯&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)



▲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“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。



Marunouchi

▲まちまるごとワークプレイスのイメージ