TIC TOKYO
TOURIST
INFORMATION
CENTER

PRESS RELEASE

TIC TOKYO
東京都千代田区丸の内 1-8-1 丸の内トラストタワーN 館 1 階
2023 年 5 月 29 日(月)

東京駅隣接の総合観光案内所が地域食材を用いたメニューをレストランでご提供

「宮古島ランチフェア」を開催

宮古ブルーの海が美しい宮古島で育まれた食材を味わう「bistro LAVAROCK 丸の内」のランチ

森トラスト・ホテルズ＆リゾーツ株式会社(本社所在地：東京都品川区、代表取締役社長：伊達美和子)が運営する、東京駅隣接の総合観光インフォメーションセンター「TIC TOKYO」は、2023 年 6 月 5 日(月)から 6 月 23 日(金)の期間限定で、同社が運営するレストラン「bistro Lavarock 丸の内」にて、「一般社団法人 宮古島観光協会」の協力のもと、沖縄本島の南西に浮かぶ宮古島の食材を用いたコラボレーションメニューを提供する「宮古島ランチフェア」を開催いたします。

東京駅から徒歩 1 分に位置する JNTO(日本政府観光局)認定、東京都認定の観光案内所「TIC TOKYO(Tourist Information Center Tokyo)」は、訪日外国人および国内旅行に興味のある方々に日本全国の観光情報などを気軽に収集していただくことを目的としています。
また、全国自治体、観光関連事業者には、全国の旬な観光情報を発信する拠点として、観光パンフレット配架・ポスター掲示・動画放映・SNS 発信や、東京駅前イベント等の観光プロモーションでご活用いただける場です。

宮古島は、沖縄本島の南西に浮かぶ、東京都からおよそ 1,830km の場所にある離島。青い空に真っ白い砂浜が続くビーチ、そして宮古ブルーと呼ばれる透き通った青い海が広がる眺めは、まさに南の島のリゾート地です。宮古島でしか出会えない絶景や民俗文化に触れ、特有の地形や気候、風土が作り出した食材を味わうことができます。

6 月 5 日(月)からの「宮古島ランチフェア」は、TIC TOKYO をご利用のお客様を中心とした多くの方に人気観光地である沖縄県の宮古島の魅力を再発見していただくために、近接する弊社運営のレストラン「bistro Lavarock 丸の内」にて宮古島の食材を用いたランチメニューをお召し上がりいただく催しです。期間中は、特産の「練り島がらし」を使用したピリ辛のチミチュリソースを添えた国産牛ロースステーキを提供するほか、全てのランチメニューにお付けするサラダには鰹の生節(なまりぶし)とゴーヤを添えて宮古島スタイルにアレンジ。その他、限定メニューやランチコースもご用意いたします。

「TIC TOKYO」を訪問したお客様に宮古島の魅力をより深く知っていただくことに加え、近接するレストランで実際に食材を味わっていただくことで、宮古島へ足を運ぶきっかけ作りを提供してまいります。

＜TIC TOKYO について＞

東京駅日本橋口から徒歩 1 分にある JNTO（日本政府観光局）認定、東京都認定の観光案内所 TIC TOKYO（Tourist Information Center Tokyo）は、森トラスト・ホテルズ＆リゾーツ株式会社（東京都知事登録旅行業第 2-5875 号）が運営する観光インフォメーションセンターです。
訪日外国人および国内旅行に興味を持たれる方々が、東京をはじめ日本全国の観光情報や関連情報を手軽に収集できることを目的として 2009 年 6 月に開設されました。
JNTO(日本政府観光局)認定の外国人観光案内所として『カテゴリー３』認定、及び、東京都認定の観光案内窓口として 4 ヶ国語（日・英・仏・中）対応のコンシェルジュが案内しております。
特に、話題の情報や旅行者が必要とする情報を、パンフレット・映像・観光関連イベントの開催により発信。さらに弊社運営の法人会員制倶楽部「ラフォーレ倶楽部」の会員先に会報誌やメールマガジンを通じて、各地の魅力をお届けしています。

＜宮古島について＞

宮古島市は、宮古島、池間島、来間島、伊良部島、下地島、大神島から構成され、沖縄本島から南西に約 290km、東京から約 2,000km 離れた亜熱帯に位置する温暖な気候の島です。
面積は東京都（2,194 平方 km)の約 10 分の 1 にあたる約 200 平方 km、約 55,000 人がくらしています。
島全体はおおむね平坦で大きな河川もないことから、海への土砂流出が少ない環境にあります。
そのため、周辺の海は世界屈指の透明度を誇り「MIYAKO BLUE」と呼ばれています。
宮古島市には南国ならではの特産品も豊富で、特に夏に収穫される「マンゴー」や、冬場の温暖な気候を活かして収穫される「冬メロン」は、ふるさと納税の返礼品としても人気があります。
このようにあたたかく、自然豊かな宮古島の魅力は何よりも「人のあたたかさ」とも言われており、毎年多くの方が訪れています。

＜bistro Lavarock 丸の内について＞

「TIC TOKYO」に近接する弊社運営のグリルレストラン「bistro Lavarock 丸の内」。シグニチャーメニューは店名の由来でもある溶岩石（LAVAROCK）の遠赤外線効果により、素材のうまみを最大限に引き出して焼き上げる香り豊かなグリル料理。スパイスやクラフトビールとの相性の良さにこだわった料理の数々を提供しています。

解放感のある居心地の良い空間に、ランチタイムはおひとりでもグループでも利用しやすいカジュアルなビストロスタイルのレストランです。

◆「宮古島ランチフェア」概要

期　間：　2023年6月5日(月)～23日(金)

場　所：　bistro Lavarock 丸の内

時　間：　月～金曜のランチタイム 11:30～14:30（L.O.14:00）

料　金：　1名様 1,200円～

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です

※一部メニューは事前予約制となります

※使用する一部の食材は沖縄県宮古島市「ふるさと納税」の返礼品です

宮古島市役所ホームページ：www.city.miyakojima.lg.jp/kurashi/zeikin/furusato/

◆「宮古島ランチフェア」メニューと、食材のご紹介

「12 品目のサラダ -宮古島スタイル-」 *ランチのセットメニュー

12 品目のサラダに、宮古島名物の鰹のなまり節とゴーヤのアクセント。ガーリックシュリンプソースを使った、オリジナルドレッシングで仕上げました。

・使用食材

「生節(なまりぶし)」

水揚げされた鰹をその日にさばき、一度だけ茹でて一度だけ燻したもの。旨みを閉じ込めて真空包装を施した漁師のごちそうであり伊良部島伝統の味です。

「国産牛ロースステーキ　練り島トウガラシペーストのチミチュリソース」¥1,500

牛肉と相性抜群なアルゼンチン発祥のピリ辛ソース”チミチュリ”に、宮古島産島トウガラシの爽やかな辛さをプラス。東京の暑さを吹き飛ばす、南国の風を感じる一品です。

・使用食材

「ねり島がらし」

宮古島の島トウガラシを練り上げ沖縄の塩と宮古島の泡盛で丹念に練り上げた唐辛子で、泡盛の独特な匂いもなく仕上げてあり、いろんなお料理に使える万能唐辛子です。

「豚肩肉のロースト　宮古島産マンゴーのポリネシアンソース」

¥1,200

甘辛い味わいが特徴のポリネシアンソースに、宮古島産マンゴーを加えリッチなフルーティさを際立たせました。柔らかく火入れしたローストの豚肉、特に甘い脂身の部分とよく合います。

・使用食材

マンゴージャム

宮古島を代表する果物、宮古島産マンゴーを 100%使用し、果実本来の甘みと風味を閉じ込めました。滑らかな食感が特徴のマンゴージャムです。

「宮古島ランチコース」*要ご予約 ¥3,500

前菜盛り合わせ：

「海ぶどうと小柱のセビーチェ、宮古島産アーサとしらすのフリッタータ含む 5 種盛り」

メインディッシュ：

「宮古島特産の練り島がらしペーストを使用したチミチュリソース、紅芋ペースト添え」

デザート：「美ら蜜をかけたバニラアイス」

・使用食材

海ぶどう

プチっとはじける食感と漂う磯の香が人気です。健康的で綺麗な緑色の大粒がぎっしり詰まった美らぶどう。海水の中で見る姿はまさに海の宝石です。

アーサ

宮古島の強い日差しをたっぷりと浴び、海のミネラルを蓄えていて、香りも良く、とても美味しい海の恵みです。袋をあけるとアーサのいい香りがします。

紅芋ペースト

宮古島の自社農園で採れた新鮮な紅芋を加工してペーストにしています。紅芋は「ちゅら恋紅芋」という品種で特徴は濃い紫色で粉類との相性抜群。甘味はほんのりでお菓子やお餅などにも利用されています。

＜ご予約・メニューに関するお問い合わせ＞
「bistro Lavarock 丸の内」
東京都千代田区丸の内 1-8-1 丸の内トラストタワーN 館 2F
TEL. 03-6812-2971　URL：www.mt-restaurant.com/bistrolavarock-m/

※協力：一般社団法人 宮古島観光協会
※使用する一部の食材は沖縄県宮古島市「ふるさと納税」の返礼品です

■「TIC TOKYO」の活用をお考えの方のお問い合わせ先

森トラスト・ホテルズ＆リゾーツ株式会社 営業部 TIC TOKYO 担当：藤城
電話：03-5962-9877　E メール：info@tictokyo.jp　URL：www.tictokyo.jp/

■本件に関する報道機関の皆様からのお問い合わせ先

森トラスト・ホテルズ＆リゾーツ株式会社 マーケティング＆コミュニケーションズ担当：深町
電話：03-6409-2805　E メール：fukamachi-m@mt-hr.com