



●新交通システム・ゆりかもめ新橋駅:徒歩約5分

GINZA Chronicle 銀座の知られざる歴史やスポット情報をお届け

知るほどに散策が楽しくなる

銀座の記憶

No.003 銀座鉄道1903年

路面電車が風切る街から 縦横無尽な地下鉄の街へ

銀座に初めて電車が走ったのは 1903 年のこと。東京馬車鉄道が当時の主 な移動手段だった馬車から、動力を電気に切り替えて東京電車鉄道に改称し たのが始まりでした。その後、新橋から現在の銀座中央通を通り、京橋・日 本橋を抜けて須田町まで路面電車の本通線が開通します。これが後に、銀 座の欠かせない風景の一つになる都電の始まりでした。

また、日本で最初の地下鉄は現在の銀座線に当たるコースに開通しました。 かつて「地下鉄の父」と呼ばれた明治生まれの早川徳次が 1914 年にロンド ンを視察した際に出会った地下鉄から、東京にも同じものを作ることを思い 立ちます。1920年には株式会社東京地下鉄道を設立。その後、震災などに 阻まれつつも 1934 年、満を持して京橋〜銀座間、銀座〜新橋間で次々に営 業を開始しました。

戦後の復興期をやっとのことで乗り越えた 1957 年、地下鉄丸ノ内線が池 袋~西銀座間で、続いて 1964 年には日比谷線が北千住~霞ヶ関間で開通し ます。丸ノ内線西銀座駅の名称が銀座駅に変わり、銀座線・丸ノ内線・日 比谷線 3線の乗換駅に。そして遂に1967年、高度成長期を迎えた都心の自 動車交通量の増加により、都電はその役割を終えて廃線になります。現在の 銀座は地下鉄5線が乗り入れる、全国屈指の地下鉄の街となりました。





[出典] 昭和からの贈りもの www.svowakara.com





地下鉄開業当時の ポスター

ポスターでは、電車を待つ乗 客の多くが、コートやオー バー、洋服などを着ていて、 おしゃれでモダンなイメージ ですが、実際には左下の絵 葉書のように、まだまだ着物 姿が多かったようです。

A poster from when the subway began running.

The majority of the people waiting for the subway in the poster are wearing coats, overcoats and other modern, stylish Western style clothes. However, as shown in the picture postcard below and to the left, most people at the time were still wearing kimono

From a town traversed by the streetcar to a subway town where one can do as they please.

The first time a train ran through Ginza was in 1903. At the time, horse-drawn trams were mainly used until Tokyo Horse-Drawn Railway switched power sources to electricity and changed their name to Tokyo Electric Railway. They began running streetcars on the Hondori line which started in Shinbashi, traversed the current Ginza Chuo Street, and passed through Kyobashi and Nihonbashi before arriving in Sudacho. This was the beginning for the streetcars that would become an indispensable part of Ginza scenery.

Japan's first subway opened following the course of the present day Ginza line. Meiji-era born Noritsugu Hayakawa, once called "the Father of the Subway", came up with the idea of constructing a subway in Tokyo when he first encountered the subway on an observational trip to London in 1914. He established the Tokyo Underground Railway Corporation in 1920. After this, he was delayed by a number of things such as the Great Kanto Earthquake but he bided his time until in 1934, the line between Kyobashi and Ginza followed by the one between Ginza and Shinbashi began running.

The company barely made it through the post-war reconstrution but in 1957 the subway Marunouchi Line began running between Ikebukuro and Nishi Ginza then in 1964 the Hibiya Line started service between Kita Senju and Kasumigaseki. The Marunouchi Line's Nishi Ginza Station changed its name to Ginza station at which point Ginza station became a three-line hub for the Ginza, Marunouchi and Hibiya lines. Finally in 1967 as the city entered into a period of rapid growth, due to increased car volume on the streets, the streetcar was no longer needed and halted service. Five different subway lines run through present day Ginza making it one of the leading subway towns in all of Japan.

Stay Plan

銀座発のお土産付宿泊プラン

銀座グランドホテル×銀座夏野

- ·2015年11月1日(日)~2016年2月29日(月)
- ・ツインルーム(18平米・禁煙)の場合 17.100円~(大人2名・1泊・朝食付き・銀座夏野オリジナル箸付き)

当ホテルでは、「地域の価値で、未来を変えていく。」というグループ・ビジョンにもとづいて、 銀座という地域との繋がりを大切にしています。今回は、銀座から日本の漆器の魅力を発信し、 2500 種類ものお箸と 1000 種類以上のお箸置きを取りそろえ、日本一の箸屋を目指す「銀座 夏野」とタイアップ。期間中にプランをご利用のご宿泊さまへオリジナルの箸のお土産をご用 意しています。

Ginza's Premiere Souvenir-Included Stay Plan

Ginza Grand Hotel and Ginza Natsuno

- · Sunday, November 1, 2015 Monday, February 29, 2016
- Twin Room (18 square meters, non-smoking) from 17,100 yen

(Two adults, 1 night, breakfast included, Ginza Natsuno original chopsticks included)

Our hotel highly values our connection with the Ginza region and makes this the basis of our group vision "Changing the future through the merits of the region". Now from Ginza we send forth the charm of Japanese lacquerware through our partnership with Japan's premiere chopstick shop, "Ginza Natsuno", which features a selection of more than 2500 styles of chopsticks and more than 1000 styles of chopstick rests. Those guests who choose this plan during the promotional period will receive original chopsticks as a souvenir.



観光などでカップルやご夫婦、ご家族でのご利用におすす めのお部屋です。

We have rooms we can recommend for couples, husbands and wives, and families for sightseeing and more



銀座夏野

「日本人にとって最高の 道具である漆器を楽しん で使っていただくために、 最も身近な漆器としてお 箸を選びました。そして最 もお箸を売るのにふさわ しい土地が銀座でした。 伝統を大切にしていて、ど ことなく上品で風情があ り、人々がゆっくりと歩く 街だったからです。」

Ginza Natsuno "Lacquerware is one of the most highly valued tools to Japanese and for the pleasure of guests we have chosen to provide the lacquerware that we hold closest to ourselves, chansticks. As the place where most chopsticks are sold, Ginza is the most appropriate location. A region where people can walk about casually, Ginza also treasures tradition and has an air of elegance

ビジネス、レジャーにお得な銀座ステイ 冬得宿泊プラン

- ·2015年12月1日(火)~2016年2月29日(月)
- ·ツインルーム(18平米·禁煙)の場合 15,100円~(大人2名·1泊·朝食付き)

出張や冬の旅にあると嬉しい「2つの特典付き」 プランをご用意いたしました。

朝の時間をゆったり過ごせる 「チェックアウト12:00サービス」

乾燥の季節にのどを潤す 「ミネラルウォーター1本サービス」



Ginza Stay, economical for both business and leisure. Special Winter Stay Plan

• Tuesday, December 1, 2015 - Monday, February 29, 2016 • Twin Room (18 square meters, non-smoking) from 15,100 yen (Two adults, one night, breakfast included)

We've created a winter plan with two special additions for the pleasure of both business and leisure travellers

Special Addition 1

Enjoy a leisurely morning (Check-out at 12:00)

Special Addition 2

Keep yourself refreshed during the dry season (One free bottle of mineral water included)

より便利に、お得になりました

ベストレート宣言 ※2015年7月から

グランビスタ ホテル & リゾートグループの公式ホームページでご 提供する宿泊料金は、他の予約サイトでご提供する宿泊料金よりも 10%お得であることを宣言します。お客様がグランビスタホテル&リ ゾートの公式ホームページでご予約を完了された後に、他の予約サイ トの方がより安い価格で同条件の宿泊商品が販売されていた場合には、 ご予約後 24 時間以内に以下のリンクよりご予約されたホテルへ専用 フォームにてご連絡ください。ベストレートが守られていなかったことが 確認された場合は、ご連絡いただいた価格と同料金でお泊りいただけ ることをお約束いたします。

Staying has become even more convenient and economical

We Announce Our Best Rate *Starting July 2015

We would like to announce that the rates advertised on the Grand Plaza Hotel & Resort Group official webpage are 10% lower than those found on other reservation websites. If within 24 hours of making a booking through the Grand Plaza Hotel & Resort Group official website you find the same room under the same conditions advertised for a lower price, visit the link below and contact the appropriate hotel using our form. If we were unable to provide you with the best rate we will match the price found on other sites. This is our promise to you.





http://www.granvista.co.jp/form/bestrate/form.cgi

Restaurant

冬の銀座に大切な仲間と集う

忘年会·新年会 in ノーザンテラスダイナー トウキョウ

カフェ&レストラン「ノーザンテラスダイナー トウキョウ B1階レストラン」

カジュアルだけどちょっと贅沢。旬の食材を活かした新感覚の「東京 フレンチ」と洗練された銀座らしさを両立させた食の時間を演出いた します。一年を締めくくる忘年会、新しい年の始まりを祝う新年会、 職場のメンバーや気の合うお仲間と、とっておきのひと時をお過 ごしください。

●期間:【忘年会】2015年11月1日(日)~12月31日(木)【新年会】2016年1月4日(月)~1 月30日(土) ●時間: 17:30~21:00 *日曜・祝日定休 ●形式:パーティープラン (大皿料理) ●料金:6,000円(税・サ込)、8,000円(税・サ込)、10,000円(税・サ込)フ リードリンク付き(ご利用2時間) ●ドリンク:ビール、ワイン(赤・白)、ウィスキー(ハイボール、 水割り)、ソフトドリンク ●幹事さま特典:30名さま以上:1名さま無料、50名さま以上:2名さ ま無料、70名さま以上:3名さま無料 *50名さま以上は立食ブッフェ形式でのご用意となり ます。 *ホームページからのご予約でご利用時間「2時間⇒3時間」に延長(ラストオーダー 30分前) *日曜日・祝日は貸切予約を承ります



◀ 旬の素材の味を活かした 東京ならではのフレンチ。

We bring you French style cuisine as only Tokyo can through the flavors of seasonal ingredients



肉料理に合うとっておきの赤ワインなど、料理に合わせたセレクトが楽しめます。

We hope you enjoy our special red wines, perfectly paired with our meat dishes as well as other selections to enhance your meal.

Get together with the people important to you this winter in Ginza.

Year-End and New Year's Parties in the Northern Terrace Diner Tokyo

[Café and restaurant, the "Northern Terrace Diner Tokyo" located on B1.

Casual yet refined. We bring you a dining experience through the use of the freshest ingredients in combination with the refinement of Ginza to create the new sensation of "Tokyo French". Whether closing out the old year or celebrating the new, with coworkers or with friends we hope you enjoy a special evening with us.

- Dates: "End of Year Party" Sunday, November 1, 2015 Thursday, December 31. "New Year Party" Monday, January 4, 2016 Saturday, January 30
- Time 5:30pm 9:00pm *Closed on Sundays and National Holidays Format: Party Plan (Platter Dishes)
- · Price: 6,000 yen (tax and service charge included), 8,000 yen (tax and service charge included), 10,000 yen (tax and service charge included) Unlimited drinks included (2 hours)
- Drinks: Beer, wine (red and white), whiskey (highball, with water), soft drinks • Organizer special additions: 30 guests or more: 1 guest free, 50 guests or more: 2 guests free, 70 guests or more: 3 guests free *For parties of more than 50, food
- service will be buffet formet. *On our homepage you can extend your reservat time from 2 hours to 3 hours (Last order is 30 minutes before the end) *Reserved for private use on Sundays and National holidays

なつかしい気分を盛り上げる

同窓会プラン in Ginza

カフェ&レストラン「ノーザンテラスダイナー トウキョウ 1階カフェ·B1階レストラン」

当ホテルは、JR・地下鉄の新橋駅から徒歩 3 分、好アクセスの銀座 8 丁目にあり、同窓 会にぴったりのロケーション。なつかしいお仲間との会話もはずみ、グルメも満足の美味し いお料理とお飲物、そしてゆったりとした空間をご提供いたします。

●期間: 通年 ●時間: 11:30~21:00 ●形式: パーティープラン(大皿料理)または立食ブッフェ ●料金:6,000円 (税・サ込)、8.000円(税・サ込)ご利用時間3時間(通常は2時間) *フリードリンクは2.5時間とさせていただきます ●ドリ ンク:ビール、ワイン(赤・白)、ウイスキー(ハイボール・水割り)、ソフトドリンク ●幹事さま特典:30名さま以上:1名さま無料、50 名さま以上:2名さま無料、70名さま以上:3名さま無料 *50名さま以上は立食ブッフェ形式でのご用意となります。 *日曜 日・祝日は貸切予約を承ります

Get uplifted by nostalgia

Reunion Party Plan in Ginza

| Café and restaurant, the "Northern Terrace Diner Tokyo" located on B1.

Our hotel is in a perfect location for a reunion party, a three minute walk from the JR/Subway Shinbashi Station and with easy access to Ginza 8 Chome. We offer our relaxing space with satisfying gourmet meals and beverages to enjoy while you reconnect with old friends.

- Dates: Throughout the year

- Dates: Throughout the year
 Time: 11:30am 9:00pm (Last entrance 6:00pm)
 Format: Party Plan (Platter meals) Format or Buffet
 Price: 6,000 yen (tax and service charge included), 8,000 yen (tax and service charge included) 3 hour time limit (Usual time limit is 2 hours)*Unlimited drinks for 2.5 hours
 Drinks: Beer, wine (red and white), whiskey (highball, with water), soft drinks
 Organizer additions: 30 or more guests: 1 guest free, 50 or more guests: 2 guests free, 70 or more guests: 3 guests free *For parties of 50 or more, food service will be buffet formet. *Reserved for private use on Sundays and National holidays



B1Fのレストランフロアでは、カウンター越しにオープンキッチ ンのシェフの姿が見られる開放的な空間でご会食ができます。

In our restaurant on floor B1, guests seated at the counter can look into our open kitchen and see the chefs while enjoying their meal.



旬の海の幸、山の幸を贅沢に使い、当店シェフが自慢の腕をふ るう大皿料理など、味にこだわる参加者様にも喜ばれます。

Be delighted by our chefs as they use the freshest seafoods and foods from the mountains in preparing our boastworthy platter meals and bring out the best flavors in our foods.

CREATORS

銀座グランドホテルをデザインしたクリエイターをご紹介します

銀座グランドホテル・制服デザイン デザイナー

研壁宣男 Ginza Grand Hotel · Uniform Design Designer Norio Surikabe

銀座という立地にふさわしい シンプルでモダンなデザインに。

最初に当ホテルの企画書を見て感じたのは、老舗旅館のような伝統的なものではなく、ま た、インターナショナルなラグジュアリーホテルでも、ビジネスホテルでもない、オルタナティ ブで新鮮な印象でした。銀座という立地を考えれば、制服に関してもモダンでなくてはいけ ないと思いました。

制服をデザインする上で特にこだわったところは、無駄がなくシンプルでカッコいいこと、着 やすく動きやすいこと、耐久性があること、そしてホテルの雰囲気に合うことでした。また、制 服によってホテルのイメージを導けるようなスマートなパワーを持ったデザインを意識しました。

A simple, modern design, fitting to a Ginza location.

When I first saw the proposal for this hotel, it didn't make me think of a well-known ryokan kind of traditional establishment. Lalso didn't think of an international luxury hotel or a business hotel. My impression was of an alternative, fresh hotel. Also, because of the Ginza location, of course I thought

When I was designing the uniforms, I wanted something that would match the atmosphere of the hotel and I was set upon creating something without useless frills, that was simple yet attractive, easy to wear and work in as well as durable. I also kept in mind that the uniform would be linked to the hotel's image and required a powerful, smart design.



館内スタッフの制服はフロントで 襟が重なる個性的なデザイン。

uniforms feature a collar as



Profile 研壁宣男 Norio Surikabe

桑沢デザイン研究所を卒業後、1988 年渡伊。有名セレクトショップ「10 CORSO COMO」のオリジナルブラ ンド「NN STUDIO | 等. 数々のデザ インを担当。2003年帰国。2006年より 東京コレクション参加。2007年株式

ollowing graduation from the Kuwasawa Design School, e left for Italy in 1988. Surikabe was the specialist behind to famous "10 CORSO COMO" shop's original brand NN STUDIO" and many other designs. He returned to apan in 2003. In 2006, Surikabe participated in the okyo Collection. In 2007, he established support surface

前菜、メインディッシュ、デザートもお好みで 選べるディナーコース

カフェ&レストラン「ノーザンテラスダイナー トウキョウ B1階レストラン」 冬の旬な食材を使用したメニュー。前菜、メインディッシュ、デザー トから、お好きなメニューをおひとつずつお選びいただけます。

●営業時間:17:30~21:00(ラストオーダー20:30) /目曜・祝日定休 ●メニュー:本目のアミューズ+前 菜1品+メインディッシュ1品+デザートまたはデザートワ イン+パン(お替り自由)+コーヒーまたは紅茶 ●料 金:5,600円(サービス料込、税別) *デザートは4種 類(デザートワイン1種を含む)からセレクト *前菜、メイン デッシュの1品追加はプラス2,000円(サービス料込・税別)

Appetizers, main dishes and desserts to serve any taste Dinner courses you may choose [Café and restaurant, the "Northern Terrace Diner Tokyo" located on B1]

Our menu uses seasonal winter ingredients. You may choose any dish you desire from our menu of appetizers, main dishes and desserts.

- Hours of Operation: 5:30pm 9:00pm (Last order 8:30pm)/Closed Sundays and National Holidays
- 8:30pm/Closed Sundays and National Holidays
 Menu: Daily amuse-bouche + 1 appetizer + 1 main dish
 + dessert or dessert wine and bread (Free second
 servings) + coffee or black tea
 Price: 5,600 yen (service fee included, tax not included)
 *Dessert can be chosen from 4 options (1 dessert wine
 option) *For each additional appetizer or main dish,
 there is an additional cost of 2,000 yen (service fee
 included, tax not included)

NORTHERN TERRACE **DINER TOKYO**

Recommended Menu

ノーザンテラスダイナー トウキョウ おすすめメニュー





誕生日や結婚記念日などの特別な夜に アニバーサリーディナー

カフェ&レストラン「ノーザンテラスダイナー トウキョウ B1階レストラン」 大切な人と迎える特別な日だから、銀座で過ごす上質なひと ときに、とっておきのサプライズをご用意しました。

●営業時間:17:30~21:00(ラストオーダー20:30)/ 目曜・祝日定休 ●メニュー:フルコースディナー ●料金:8,000円(サービス料込・税別) ●特典:乾 杯用グラスシャンパンサービス、記念日デザートのメッ セージプレート田意

On birthdays and anniversaries for a special evening Anniversary Dinner |Café and restaurant, the "Northern Terrace Diner Tokyo " located on B1]

To give that special someone an unforgettable day, we've prepared a special surprise you can enjoy while spending a luxurious evening in Ginza.

- Hours of Operation: 5:30pm 9:00pm (Last order 8:30pm) / Closed Sundays and National Holidays
- Menu: Full Course Dinner
- Price: 8,000 yen (service fee included, tax not included)
- · Special Addition: Champagne for toasting, anniversary dessert message plate

Restaurant

シャンパーニュの芸術品が今年のラストを彩る ペリエジュエ× ノーザンテラスダイナートウキョウ

A champagne work of art to brighten the end of the year

Perrier-Jouët X Northern Terrace Diner Tokyo

[Café and restaurant, the "Northern Terrace Diner Tokyo"]

シャンパーニュの芸術品とも言われる「ペリエ ジュエ」。 ペリエ ジュ エのシンボルである、アールヌーヴォーの巨匠エミール・ガレがデザ インした白い日本アネモネの花をモチーフにしたグラスに注ぎ、優雅 なひとときをお楽しみいただけます。

●開催期間:12月31日(木)まで ●時間:カフェ1階 月曜日~金曜日11:00~23:00(ラスト オーダー22:00) 土曜日11:00~22:00(ラストオーダー21:00)/日曜・祝日11:00~20:00 (ラストオーダー19:00) ディナー地下1階17:30~21:00(ラストオーダー20:30) *日曜・ 祝日定休 ●料金:シャンパーニュ:「ペリエ ジュエ グラン ブリュット」グラス1,900円(サービ ス料込、税別) ボトル11,000円(サービス料込、税別)



The champagne called a work of art, "Perrier-Jouët". Symbolic of Perrier-Jouët, the glass bottle designed by Art Nouveau mastermind Émile Gallé is covered in white Japanese anemone flowers, contributing to an elegant dining experience

- Dates: Until Thursday, December 31
- * Daies: Unit Thursday, December 31

 * Time: First floor cafe Monday Friday 11:00am 11:00pm (Last order 10:00pm) Saturday 11:00am 10:00pm (Last order 9:00pm) / Sunday and National Holidays 11:00am 8:00pm (Last order 7:00pm) Diner floor B1 5:30pm 9:00pm (Last order 8:30pm) *Closed on Sundays and National Holidays
- · Cost: Champagne: "Perrier-Jouët Grand Brut" Glass 1,900 yen (Service charge included, tax not included) Bottle 11,000 yen (Service charge included, tax not included)



The town of Ginza becomes even more brilliant in December. We present a Tokyo-style French Christmas Dinner at "Northern Terrace Diner Tokyo". Using seasonal ingredients, we have prepared a casual, original menu for each day. Enjoy a magical evening with that special someone in the brilliantly illuminated town of Ginza

- Dates: Tuesday, December 22, 2015 Friday, December 25
- Time: 5:30pm 9:00pm (Last order 8:30pm)
- Menu: Full course dinner (6 dishes)
- Price: 10.000 yen (service charge included, tax not included). For an additional 2,000 yen (service charge included, tax not included), the main dish may be substituted with a beef fillet steak.
- Wine set (glass): For three glasses: 3,000 yen (service charge included, tax not included) *Wine may be chosen from our menu selection of sparkling. red and white wines

Event

聖なる夜を銀座で迎える

クリスマスグランドナイト

カフェ&レストラン「ノーザンテラスダイナー トウキョウ B1階レストラン」

Pass the Holy Night in Ginza

Christmas Grand Niaht

(Café and restaurant, the "Northern Terrace Diner Tokyo" located on B1)

銀座の街が一段と華やぐ 12 月。東京スタイルのフレンチ「ノーザン テラスダイナートウキョウ」から、クリスマスディナーが登場。旬の素 材を使ったカジュアルな本格メニューは、すべてこの日のために用意さ れたもの。街中のいたるところがイルミネーションにきらめく銀座で、 大切な人と心ときめく夜のひとときをお過ごしください。

●期間:2015年12月22日(火)~12月25日(金) ●時間:17:30~21:00(ラストオーダー 20:30) ●メニュー:フルコースディナー(全6品) ●料金:10,000円(サービス料込、税 別)+2,000円(サービス料込、税別)にてメインディッシュを「牛フィレ肉のステーキ」に変更いた だけます。 ●ワインセット(グラス) 3杯セット~:3,000円(サービス料込、税別) *メニュー 内のスパークリングワイン、白ワイン、赤ワインからお好みで3杯お選びいただけます。

年末はちょっと贅沢にヘルシーに

旬野菜をたっぷり楽しむ クリスマスランチ

カフェ&レストラン「ノーザンテラスダイナー トウキョウ B1階レストラン」 季節のスペシャルランチに野菜の食べ放題が付いて、食物繊 維・ビタミンもたっぷり取れます。

●期間:12月19日(土)~12月25日(金) ●時間:平 日11:30~14:00(最終入店13:30)、土日祝11:30~ 15:00(最終入店14:30) ●メニュー:野菜コーナー (食べ放題)+本日のオードブル+スペシャルメインディッ シュ+本日のデザート+パン(お替り自由)+コーヒーまた は紅茶 ●料金:3,200円(サービス料込、税別)

To a luxurious, healthy end of the year A Christmas lunch full of delicious seasonal vegetables |Café and restaurant, the "Northern Terrace Diner Tokyo "on B17

In our seasonal special lunch, you can take in unlimited vegetables, full of dietary fibre and vitamins.

- Dates: Saturday December 19 Friday December 25 Times. Saurady, December 129-17 Italy, December 25 *Times: Weekdays 11:30am - 2:00pm (Last entry 1:30pm), Weekends and Holidays 11:30am - 3:00pm
- 1:30pm), Weekends and Houdays 11:30am 3:30pm (Last entry 2:30pm) Menu: Unlimited vegetable corner + daily hors d'oeuvre + special main dish + daily dessert + bread (Free second helpings) + coffee or black tea Price: 3,200 yen (service charge included, tax not included)



ワイン好きの方も大満 足のプラン

ランチにワインBARをプラス

カフェ&レストラン「ノーザンテラスダイナー トウキョウ B1階レストラン」 野菜がたっぷり楽しめるランチメニューにワイン飲み放題を プラスすることができます。

●時間:平日11:30~14:00(最終入店12:30、土日祝 11:30~15:00(最終入店13:30) ●料金:各ランチ 料金+1,500円(サービス料込、税別) ●ドリンク: スパークリングワイン、ワイン(赤・白)各種 ●90分制



Wine Lovers Plan

Lunch and Wine Buffet |Café and restaurant, the "Northern Terrace Diner Tokyo " located on B1]

You can add unlimited wine to our buffet-style, healthy unlimited vegetable

- Time: Weekdays 11:30am 2:00pm (Last entry 12:30pm) Weekends and Holidays 11:30am 3:00pm
- 12:30pm) Weekenas and Houdays Frisani. Clast entry 1:30pm)
 (Last entry 1:30pm)
 Price: Lunch cost + 1,500 yen (service charge included, tax not included)
 Drinks: Sparkling wine, wine (red and white) of
- various types 90 minute system

都心の隠れ家で特別な時間を過ごす

バレンタインディナー

カフェ&レストラン「ノーザンテラスダイナー トウキョウ B1階レストラン |

白金台の名店「OZAWA」のオーナーシェフ・小沢貴彦氏のもとで修行を積んだ海老原威郎 シェフ。バレンタインのスペシャルディナーとして、特別コースプランをご用意しました。大切 な人と過ごす忘れられない銀座の夜をお楽しみください。

●期間:2016年2月8日(月)~2月14日(日) ●時間:17:30~21:00(ラストオーダー20:30) ●メニュー:アミューズ+前菜+メイ ンディッシュ+デザート+パン+コーヒーまたは紅茶 ●料金:5,600円(サービス料込、税別) ●ワインセット(グラス) 3杯セット~: 3,000円(サービス料込、税別)*メニュー内のスパークリングワイン、白ワイン、赤ワインからお好みで3杯お選びいただけます。

Spend a Special Evening in a Refuge in the Heart of the City

Valentine's Dinner

(Café and restaurant, the "Northern Terrace Diner Tokyo" located on B1)

Our chef Ebihara learned his craft in Shirokanedai's "Ozawa", a well known French restaurant in Tokyo, highly appreciated by lovers of such cuisine. We've prepared a special course plan for Valentine Dinner. Experience an unforgettable evening in Ginza with your special someone.

- Dates: Monday, February 8, 2016 Sunday, February 14
- Time: 5:30pm 9:00pm (Last order 8:30pm)
- Menu: Amuse-bouche + main course + dessert + bread + coffee or black tea
- Price: 5,600 yen (service charge included, tax not included)
- Wine set (glass) 3 glass set~: 3,000 yen (service charge included, tax not included) *3 glasses of wine may be chosen from our menu selection of sparkling, red and white





ローマ皇帝の禁令を破って兵士の結婚式を挙げ、恋人たちの ために殉教したバレンタイン神父にちなみ、欧米では 二人が 愛を深め合う日として定着しています。期間中は、シェフ、ソム リエ、パティシエが特別の想いを込めておもてなしします。

Ignoring the bans the Roman Emperor had put in place on soldiers marrying, Saint Valentine was martyred for performing marriages and helping lovers. This led to the establishment of a day in Western culture on which two people recognize and deepen their love. During this time, our chef, sommelier and pâtissier will put their hearts into providing you with the best of Japanese hospitality.