

2025年7月10日
東京ミッドタウンマネジメント株式会社

“夏の美味しい”が詰まった東京ミッドタウン日比谷
メキシコ風アメリカ料理「San Antonio TEX-MEX」がオープン！
夏限定の涼グルメも勢揃い！

東京ミッドタウン日比谷（所在地：東京都千代田区有楽町 事業者：三井不動産株式会社）では、地下1階のHIBIYA FOOD HALLに、アメリカ・テキサス州発祥の“TEX-MEX（メキシコ風アメリカ料理）”が楽しめる「San Antonio TEX-MEX（サンアントニオ テクスメクス）」が、2025年7月18日（金）にオープンいたします。

また同日から、館内のカフェやレストランで、暑い夏に楽しめる「The Summer Mocktail Fair（ザ サマー モクテル フェア）」と「日比谷・夏の涼麺まつり」のフェアがスタートいたします。

新たにオープンする「San Antonio TEX-MEX」は、“TEX-MEX（メキシコ風アメリカ料理）”を再現した、スパイシーかつボリューム感のあるメニューを提供するレストランです。素材の旨みを活かしたランチに加え、本格的なディナーメニューがテーブルを彩ります。メキシコとアメリカの食文化が融合した、奥深い味わいをお楽しみください。



7月18日（金）から8月31日（日）まで、暑い夏に火照った体を心身ともにクールダウンさせてくれる「モクテル」と「涼麺」のフェアメニューをお楽しみいただけます。モクテルは14店舗16商品、涼麺は11店舗12商品を館内店舗でご提供いたします。さらに、7月1日（火）からスタートしたかき氷やパフェなどが中心の「Cool Sweet Collection」フェアも多くのお客様から大好評をいただいております。7月18日（金）からスタートする「HIBIYA MID SUMMER 2025」のイベントとあわせて、この機会に、ぜひお楽しみください。



7月18日
OPEN!

メキシコとアメリカの食文化が交差する“TEX-MEX”がグランドオープン 「San Antonio TEX-MEX」

San Antonio TEX-MEXでは、“TEX-MEX（メキシコ風アメリカ料理）”を忠実に再現した、スパイシーかつボリューム感のある多彩なメニューをご提供します。タコスやファヒータ、ジャンバラヤ、テーブルで仕上げるチーズナチョスなど、本格的なフードメニューはもちろん、メキシコのエッセンスを感じられるTEX-MEXカクテルも取り揃えています。メキシコとアメリカの食文化が融合した、奥深い味わいをお楽しみください。



◆タコス&トスターダ/¥450~

香ばしい100%トウモロコシ粉のトルティーヤに、チキンやビーフなどの具材を合わせた本格派タコス。カリッと揚げたトスターダは、シーフードなどをのせた風味豊かな一品です。
※同一アイテム2pcsよりご注文いただけます



◆ファヒータ/¥1,600~

ジューシーな肉と彩り野菜を香ばしく焼き、トルティーヤで包むTEX-MEXを代表する一品。サルサ・メヒカーナやワカモレなど、好みのトッピングで味の変化も楽しめます。
※ディナー価格



◆ワカモレ・フレスコ/¥1,550

アボカドにトマトや玉ねぎ、ライム果汁を加えたTEX-MEX定番のディップ。濃厚ながらも爽やかな味わいで、トルティーヤや肉料理との相性も抜群です。



◆TEX-MEXカクテル 各種/¥800~

テキーラをベースに、スパイスや柑橘で仕上げたフローズンカクテル各種をご用意。ノンアルコール対応の一杯もあり、メキシコの香りと爽快感を楽しめます。

※価格はすべて税込です



【店舗情報】

オープン日：7月18日(金)

フロア：地下1階（HIBIYA FOOD HALL 内）

営業時間：

【月～木】ランチ 11:00-15:00/ディナー 17:00-22:30

【金・祝前日】ランチ 11:00-15:00/ディナー 17:00-23:00

【土曜日】ランチ 11:00-15:00/ディナー 16:00-23:00

【日曜日】ランチ 11:00-15:00/ディナー 16:00-22:30

※土・日の15:00-16:00は、ドリンクのみのご提供となります

公式サイト：<https://sanantiotexmex.createrestaurants.com>

大人の夏時間を彩る、ノンアルコールカクテルの贅沢体験 「The Summer Mocktail Fair (ザ サマー モクテル フェア)」

東京ミッドタウン日比谷では、この夏限定で“The Summer Mocktail Fair”を開催します。モクテルとは、アルコールを使わずにカクテルのような味わいや見た目を楽しめる、今注目のノンアルコールドリンクです。本フェアでは、施設内の飲食店が、旬のフルーツやハーブ、和素材などを使ったオリジナルモクテルを提供。ランチやディナーはもちろん、買い物の合間や仕事帰りのひとときにもぴったりです。お酒を飲まない方も楽しめる、上質で爽やかな夏の一杯を、日比谷の洗練された空間でご体験ください。

The Summer Mocktail Fair 概要

期間：7月18日(金)～8月31日(日) ※店舗により、変動があります。

場所：東京ミッドタウン日比谷内 全14店舗

詳しくはウェブサイトよりご確認ください。

<https://www.hibiya.tokyo-midtown.com/jp/event/7098/> ※7/15(火)10:00公開

(左から)
キウイ / キンモクセイ / ハイビスカス
LUBINA (2F)
各 ¥1,000

シーフード&タパス料理が楽しめるモダン・スパニッシュレストラン「LUBINA」からは、3種をご紹介します。
キウイ×キュウリ×ライム、キンモクセイ×コンブチャ×ライム、ハイビスカス×カシス×ノンアルジンは、それぞれに華やかで爽やか。



バタフライピーモヒート
プーケットオリエンタル (2F)
¥1,000

ビーチリゾート・プーケットがコンセプトの本格タイ料理レストランでは、マジックのようなモクテルをご提供。青いハーブティー「バタフライピー」を加えると、ゆっくりと紫色へ移り変わる様は特別な体験。



ヴァージンモヒート
STARBAR (3F)
¥1,500

銀座で栽培された、キューバ由来の「イェルバブエナミント」をふんだんに用いた、香り豊かなノンアルコールモヒート。見た目も味わいも清涼感にあふれ、夏にぴったりの一杯。
※チャージ料 1,100円



ピニャコラーダ グラニータ
DRAWING HOUSE OF
HIBIYA (6F)
¥1,000

夏の定番「ピニャコラーダ」をフローズンスタイルのノンアルコールで。パイナップル&ココナッツ風味の口当たりなめらかな1杯。ニッポンの“テロワール”を体験する150席のレストランでリゾート気分。

つるり、ひんやり、心ほどける、夏のごちそう 「日比谷・夏の涼麺まつり」

暑い季節にぴったりの「日比谷・夏の涼麺まつり」を同時開催します。館内の飲食店が、それぞれの感性を活かした冷たい麺料理でもてなします。出汁の旨みが光る日本の涼麺から、スパイスが効いたアジア風、ヘルシーな洋風アレンジまで、ジャンルも味わいも多彩。ランチやディナーはもちろん、暑さで食欲が落ちがちなの時にもぴったりな一皿が揃います。涼やかな空間で、夏ならではの麺の美味しさをご堪能ください。

日比谷・夏の涼麺まつり 概要

期間：7月18日(金)～8月31日(日) ※店舗により、変動があります。

場所：東京ミッドタウン日比谷内 全11店舗

詳しくはウェブサイトよりご確認ください。

<https://www.hibiya.tokyo-midtown.com/jp/event/7096/>

※7/15(火)10:00公開



(上から)

- ① 徳島すだち半田そうめん定食 (¥1,600) /
 - ② 半田そうめん ざる (¥1,000)
- LEXUS MEETS... (1F)**

①強いコシが特徴の半田そうめんを肉厚で弾力のある鳴門わかめと徳島県産のすだちでさっぱりとお楽しみください。

※7月29日(火)までの限定メニュー

②江戸時代より続く伝統製法で作られた、強いコシの手延べそうめんを、さまざまな薬味と共にお召上がりください。



鶏天南高梅おろし蕎麦 天ぷら天貞 (2F)

¥1,300(ランチタイム)

¥1,800(ディナータイム)

「天ぷら」を気軽に楽しめるバルスタイルのお店から、人気の鶏天と煮たまご天を添えた、夏にぴったりの冷たいお蕎麦が登場。肉厚な南高梅に加え、大根おろしや揚げ茄子など具沢山の、食べ応えも抜群。



冷製シークワサーヌードル REVIVE KITCHEN THREE (2F)

¥2,200

シークワサー果汁をたっぷり使った爽やかなライスヌードルは、プラントベースのチキン入りで食べ応えも十分。沖縄のコーレーグースーとの相性も良く、椎茸と昆布を使ったスープは思わず飲み干したくなるほどのおいしさ。

※価格はすべて税込です

とろける口どけ、ひやりと甘い贅沢 先行開催中「Cool Sweet Collection」

東京ミッドタウン日比谷では、ひと足早く「ひんやりスイーツフェア」が開催中。見た目も涼やかで色鮮やかなかき氷や、贅沢感あふれる高級パフェなど、暑い日に嬉しいスイーツが各店に勢揃いしています。食後のデザートや、午後のブレイクタイムにぴったりな一品を、涼しい館内でゆったりとお楽しみください。

Cool Sweet Collection 概要

期間：7月1日(火)～8月31日(日) ※店舗により、変動があります。

場所：東京ミッドタウン日比谷内 全17店舗

詳しくはウェブサイトよりご確認ください。

<https://www.hibiya.tokyo-midtown.com/jp/event/7056/>

(左から)

秀月堂監修 かき氷

¥1,000～(ミニサイズ ¥800～) /

秀月堂監修 かき氷 マンゴー

¥1,400

LEXUS MEETS... (1F)

芳醇な香りと濃厚な甘みを楽しめる期間限定フレーバー「マンゴー」。繊細な氷と共にお楽しみください。



和もんぶらん氷 林屋新兵衛 (2F) ¥2,050

細かく削られた氷に特製抹茶のシロップをかけ、栗のペーストに白餡と石臼挽きの抹茶を合わせた自家製もんぶらんクリームを絞ったお茶屋のかき氷。



西島メロンのパフェ DRAWING HOUSE OF HIBIYA (6F) ¥1,980

高知県の西島園芸農園のメロンを使用し、アマレットやヌガーを合わせて、大人な味わいに仕上げた一品。



アイスブリュレクイニーアマン Beurre Vérité (B1F) ¥700

サクサクの生地にブリュレクリームを詰めた、アイス仕立てのクイニーアマン。溶けてとろけるクリーミーな味わいで、二度楽しめます。

※数量限定

※価格はすべて税込です
※価格は変更する可能性があります

東京ミッドタウン日比谷について



東京ミッドタウン日比谷は、オフィス、ショップ、レストラン、映画館などの施設が集まった複合施設です。映画・演劇の街として知られる日比谷エリアの上質な文化や、日比谷公園が隣接する自然豊かな環境を活かし、未来志向の新たな体験や、お客様の感性を刺激する新たな価値の提供を目指しています。

<https://www.hibiya.tokyo-midtown.com/jp/about>

三井不動産グループのサステナビリティについて

三井不動産グループは、「共生・共存・共創により新たな価値を創出する、そのための挑戦を続ける」という「&マーク」の理念に基づき、「社会的価値の創出」と「経済的価値の創出」を車の両輪ととらえ、社会的価値を創出することが経済的価値の創出につながり、その経済的価値によって更に大きな社会的価値の創出を実現したいと考えています。

2024年4月の新グループ経営理念策定時、「GROUP MATERIALITY（重点的に取り組む課題）」として、「1. 産業競争力への貢献」、「2. 環境との共生」、「3. 健やか・活力」、「4. 安全・安心」、「5. ダイバーシティ&インクルージョン」、「6. コンプライアンス・ガバナンス」の6つを特定しました。これらのマテリアリティに本業を通じて取組み、サステナビリティに貢献していきます。

【参考】 ・「グループ長期経営方針」 <https://www.mitsui-fudosan.co.jp/corporate/innovation2030/>
・「グループマテリアリティ」 https://www.mitsui-fudosan.co.jp/esg_csr/approach/materiality/