

# 今こそ、笑顔でレストランへ。

「私たちが一日でも早く普段の生活へ戻ることが復興への足がかりになると信じてます」

『DAL-MATTO』  
—平井正人シェフ



「日本中の仲間と共に、一日も早く笑顔になれる明るい未来へ繋げましょう」

『Édition Koji Shimomura』  
—下村浩司シェフ



「東京から元気になって、少しでも被災している方々の力になりたい」

『La cuisine française L'Embellir』  
—岸本直人シェフ



「僕も含め、世界中、日本中のみんなが一丸となって被災地の方々を応援しています!」

『HATAKE AOYAMA』  
—神保佳永シェフ

「まだまだ、大変な事が山ほどありますが、常に前向きに一緒に頑張りましょう!」

『ア・ニュールトゥルヴェ・ヴァー』  
—下野昌平シェフ



まず、東日本大震災により被災された皆様に、謹んでお見舞い申し上げます。

今、私たちに出来る事。

また、やらなければいけない事。

3月11日以降、日本中が暗い雰囲気  
に沈む中、この震災を受け、私たち東  
京カレンダーでも何か出来る事はない  
かと、日々自問してきました。

そして得た結論。それは、「外食」の

「被災地の農水産物を積極的に取り入れ、食の安全性を訴えて協力していきたい」

『山田チカラ』  
—山田チカラシェフ



活性化にこそあると考えていたのです。  
私たちが普段の生活をできるだけ早  
く取り戻し、東京から少しずつでも経  
済を活性化させ、元気になるお手伝い  
をすること。それが被災地の方々を支  
援することに繋がるのではないかと。  
東京では自粛ムードの中、多くの飲  
食店が窮地に立たされています。そん  
な中で、一日も早い復興を願う活動す  
る料理人の方々も大勢います。  
私たちは、そんな料理人の方々を手  
を取り合い、レストラン発の元気を発  
信します。そして、その元気が被災地  
の方々へも届き、一日でも早く笑顔  
を取り戻してもらえよう祈りながら。

小さな一歩を踏み出すことで、  
きっとみんなが動きだす。  
だから出来ることから始めよう

『六雁』  
—総料理長・秋山能久



「東北でも茨城でも、  
美味しい食材を使って  
陰ながら応援してきます」

『恵比寿 雄』  
—店主・佐藤雄一



「出来る限り長期的に  
支援していきたい! みんなで繋がり、  
共に前に進みましょう」

『HAL YAMASHITA 東京』  
—山下春幸シェフ



「日本人の素晴らしさ、  
優しさ、自己犠牲の精神を  
改めて認識しています」

『贅呑両論』  
—店主・笠原将弘



「東北の友人に言ったんだ。  
また、一緒にワインを  
飲める日が必ず来るから、と」

『グレープガンボ』『祥瑞』  
—勝山晋作オーナー



2011年4月21日 東京カレンダー編集部

「今こそ出来る限り安全な  
国産食材を使うこと。元気に、笑顔に  
なれる料理を作り続けます」

『レストランテ・ヒロソフイー 銀座』  
—ヒロ山田シェフ





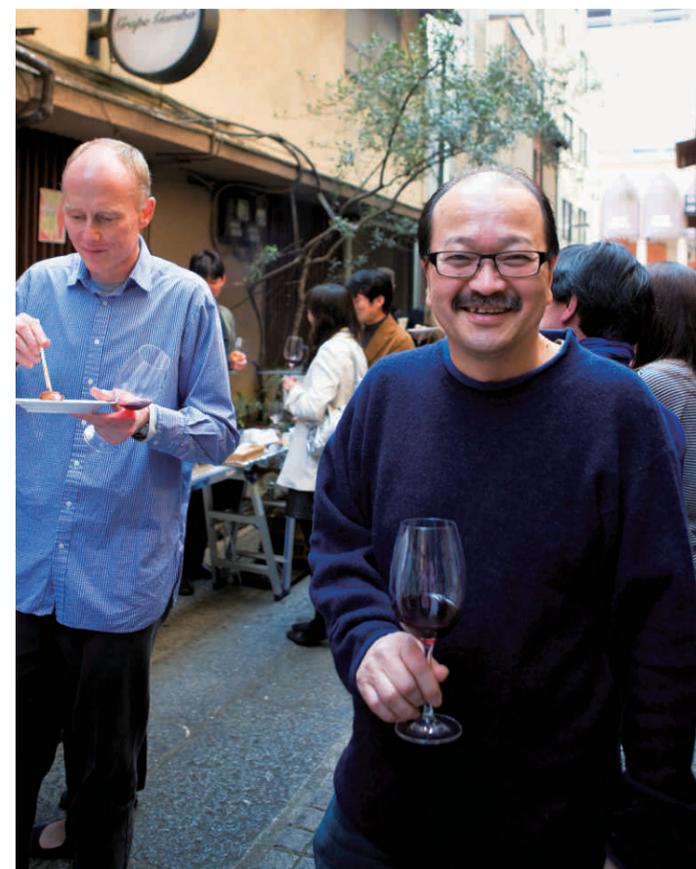
「復興への道は10年計画。  
長期的スパンで着実に、  
出来る支援を続けていきたい」

『賛否両論』——店主・笠原将弘

支援活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・4月17日にチャリティイベントを自店で開催</li> <li>・定期的に被災地での炊き出し支援を予定</li> <li>・東北食材の積極的な仕入れ</li> <li>・その他、積極的にチャリティへ参加</li> </ul>
店舗データ	<p><b>賛否両論</b></p> <p>住   渋谷区恵比寿2-14-4 大田ビル1F ☎   03-3440-5572 営   6:00PM～11:00PM 休   日曜・祝日 席   18席 カード使用可 http://www.sanpei-ryoron.com/</p>

# 今、僕たちに何が出来るのか？ 東京から発信する熱い想い。

日本中が肌で感じた未曾有の震災。現在もなお、被災地で苦しんでいる被災者の方々へ  
今、東京のレストランに何が出来るのか？  
直接的な支援から経済の活性化まで、今彼らが考えている事とは？



「自重ムードを打ち破らなきゃ。  
東京が元氣じゃないと  
被災地を助けられない」

『グレープガンボ』祥瑞——勝山晋作オーナー

「料理人って何が出来るかっていったら、やっぱり料理、節電や義援金など、それ以外で出来ることも手伝ってますが、まず自分の職業を活かすことが一番だと思うんです。料理を作りに行く。現場に行けないんだったら、東京で料理の仕事をする事で経済を回す。例えば東北の食材を積極的に買い漁師さんや農家さんを支援するのほつつの方法」

炊き出しに参加する一方で己に出来ることをさらに模索している。「これだけの災害ですから復興まで今後10年という長い話になると思ってます。だから将来、もし板前の修業がしたいという被災地の若い子がいたら、受け入れてあげたい気持ちもありますし、逆に被災地で店を失ってしまった腕のいい板前さんがいたら人手の必要な東京のお店を紹介してあげること出来るはず。偶然なんですけど今年の9月に盛岡の調理師学校に講師として行くことになっているんです。多分、そこにも被災された生徒さんや関係者の方もいるので、例えば、調理師学校の授業でよければ無償でやらせてもらうことも出来る。いろんな考え方があって何が正解か分からないけど」

力を持つものは相応の責任を伴う。これが笠原氏の持論。ひとり出来る支援は黙ってひとりで行えばいいが、大勢いるからこそ出来ることも沢山あると考えている。「東京に飲食店はいっぱいあるわけですから力を合わせればある程度のことは出来るはず。そういうことはメディアを通じてバンバン言っていくべきだと思います。」

震災、東京で見た最も賑やかな風景だったかもしれない。4月2日土曜日、銀座「グレープガンボ」で「東京チャリティワイン会」が開かれた。参加費は1人5000円で、収益は東日本大震災の義援金として寄付されるというもの。

「ほんの1週間前に決まったんです。親しい店のオーナーたちとの定例ワイン会で『何かしないといかん』という話になって」と話す発起人の勝山晋作さん。被災地の仙台や盛岡にも、飲食店を経営する仲間が多くいるという。

「東京の飲食店も地震以降、ダメージを受けている。みんなが集まって盛り上がる機会を作り、少しでも被災地の役に立てれば」と会場で振る舞われたワインの多くは、勝山さんの呼びかけに応じてイベントに賛同したインポーターから提供された。料理もそうだ。



支援活動

- ・4月2日に「グレープガンボ」にて第1回東京チャリティワイン会を開催
- ・同日チャリティ・サイレントオークションを開催
- ・今後も継続的にチャリティワイン会を実施予定

店舗データ

**グレープガンボ**

住 | 中央区銀座5-9-6  
☎ | 03-3569-7388  
営 | 15:00PM～L.O.10:30PM(土曜・祝日～L.O.10:00PM)  
休 | 日曜・祝日不定休 席 | 40席 カード使用可

「アヒルストア」「uguisu」「リベルタン」。ほかにも本場にたくさんの店のオーナーやシェフたちが大した打ち合わせも出来ないまま、忙しい営業の合間を縫って協力してくれた。彼らひとりひとりが本場の主催者だと、感謝の気持ちでいっぱいです」

終盤には、国内の生産者を中心に出品されたワインのチャリティオークションも開催。決定からわずか1週間ながら、参加店に貼り出したフライヤーやツイッターで情報が広がり、192人も人が会場を訪れた。店に入り切れない人々が外へ溢れ、三原小路はグラスを手にした人でいっぱい。天気はこの上ない快晴、参加者の表情もそれに負けないほど晴れ晴れとしていた。

「自重ムードを打ち破らなければ。東京が沈んでしまつちゃ、東北の人を助けたくても助けられない。これで終わらず、2回、3回と続けて行きたいよね」

「五 感すべてに働きかけて、二気に来るのは料理人だけ。だから、今こそ僕らの出番だっと思っただよ」

この10年間定期的にボランティア活動を続けてきたヒロ山田シェフ。新潟県中越沖地震の際にも現地で食事を提供、今回も、約30名の料理人と共に、いち早く被災者のために炊き出しを行った。「声をかけて嫌って言う人はひとりもないよ。料理人はみな何かしたいと思ってるし、実際に出来る術を持っているから」

今後1年以上は個人としても、チームとしても、何らかの形で支援していくつもりだ。「そこには感謝の気持ちがある。『僕が45年間、料理でやってこられたのは、食べてくれる人がいたからなんです。だから、恩返ししなきゃね。料理人は、こういう時に行動して返すことが出来る。だからもうガンガンやりましょ』」

ヒロさんは、常に前向きだ。もちろん、日本を代表するイタリアンのシェフとして、日常の活動の中で支援も行っていくという。「一番大切なことは国産の食材を出来るだけ使うことだと考えています。手法はイタリア料理でも三陸のホタテの出汁と新潟の酒米を使ったりソルトとか出来ませうから。それはイタリアにもない、日本のどこにもない、自分だけのオリジナルになるわけ。そうするとお客様も食べたくなるでしょ。お金も回って日本が元氣になっていく。使えない物は仕方ないけれど、安全な日本の、東北の食材はどんどん使っべきです。」

「僕らは恩返ししたいと思い、  
実際にできる術を持っている。  
今こそ料理人の出番」

『レストランテ・ヒロソフイー銀座』——ヒロ山田シェフ

支援活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・3月27日にスターシェフらが集まるCHEF-1として炊き出しを実施</li> <li>・4月10日「銀座レストランテ・ヒロ」にてチャリティイベント開催</li> <li>・4月中旬以降、月1～2回ペースでチームヒロとして炊き出しを実施予定</li> </ul>
店舗データ	<p><b>レストランテ・ヒロソフイー銀座</b></p> <p>住   中央区銀座6-8-7 交詢ビル4F ☎   03-5537-5855 営   昼12:00～L.O.2:00PM(日曜～L.O.3:00PM) / 6:00PM～L.O.9:00PM 休   月曜、火曜ランチ、日曜ディナー 席   12席 カード使用可 http://ameblo.jp/hirosofi/</p>





「料理を通じて繋がり、触れ合うことで、夢や希望が持てるようになると思うんです」

『六雁』——総料理長・秋山能久

秋山氏の動きは早かった。3月11日の震災後、すぐに料理人仲間らに声をかけ、炊き出しの準備に入った。「阪神・淡路大震災の時に、僕は何も出来なかったんです。テレビで惨状を見て、料理人として何も出来ないのが悔しかった。だから、今回はまず行動したいという想いがあったんです」

秋山氏が普段から最も大切にしているのが「繋がること」。炊き出しの際も、食材提供をはじめ、さまざまな繋がりが役立ったのだという。

「個々の力は小さくても、繋げれば出来ることはありますよね。それに被災者の方たちとも料理を通じて繋がり、触れ合うことで、夢や希望が持てるようになると思うんです」

そして、秋山氏が一歩踏み出すこと

で、波紋のように広がる力もあった。「今度は僕も参加させていただきというメールや、お客様からの支援もいただきました。一歩踏み出すことで色々と動くんですよ。偽善とか宣伝とかいう人もいましたけど、そんなのどうでもいいんです。そんなことの前と一緒にやろうよって」

一方で、飲食店のシェフとして、東京が、日本が失った元気を早く取り戻したいという気持ちも大きい。「キャンセルも出たので結果的に震災から4日間、店は休みにになりましたけど、僕は毎日市場に行って、食材は全部用意していました。僕らは毎日元気に営業しています。みんなで少しずつ普通の生活を取り戻すことで、何としても正の循環にしていきたいですね」

店名	『六雁』震災支援 新メニュー発表パーティ
チャリティ内容	5月28日(土)に総料理長の秋山氏の新作発表を兼ねた第1回震災支援チャリティパーティを開催(2回目以降の日は未定。詳しくはHPまで)。収益の一部は現地支援炊き出しの費用とさせていただきます。 <a href="http://www.mutsukari.com/">http://www.mutsukari.com/</a>
	[開催日] 5月28日(土) [時間] 昼12:00~2:00PM [会場] 六雁 [会費] コース¥5,000(1名様) [定員] 23名 ※店舗にて予約受付 [予約電話番号] ☎ 03-5568-6266 [備考] 席に限りがありますので、完全予約制とさせていただきます。定員になり次第受付終了とさせていただきます。キャンセルは1週間前までをお願いいたします。当日は、着席にて新作を加えたコースを提供いたします(ドリンク別)。また、会費は当日のお支払いとなります。2回目以降の開催日は未定ですが、後日HPにて発表いたします。
店舗データ	住 中央区銀座 5-5-19 銀座ポニーグループビル6F・7F ☎ 03-5568-6266 営 5:30PM~11:00PM 休 日曜・祝日 席 6F23席(個室1室) 7F20席 カード使用可

支援活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・3月24日、店頭で募金箱設置</li> <li>・3月31日、足立区の東京武道館にて、震災避難者向けに炊き出しを行う</li> <li>・4月中旬、キッチン付き車両で震災被災現場にて炊き出しを実施。以降も継続的に炊き出しなどを行う予定</li> </ul>

Never Give Up!

# 震災チャリティイベント開催のお知らせ

今からでも参加出来る側面支援。料理を通して応援をすることを誓う、2人の熱き料理人がチャリティイベントを開催する

「お客さまを、料理を通して楽しませて笑顔を取り戻して頂く。これが今、私に出来る支援」

『恵比寿 雄』——店主・佐藤雄一

店名	『恵比寿 雄』 土曜日限定 ランチコース
チャリティ内容	毎週土曜日昼限定で、旬の食材を盛り込んだ特別なランチコース(青空コース¥3,500/5品、太陽コース¥5,000/5品+苺みるく生洋羹)を提供。この収益の一部を被災地への義援金として寄付いたします。詳しくはHPにて <a href="http://www.ebisu-yu.com/">http://www.ebisu-yu.com/</a>
	[期間] 4月30日~6月末までの毎週土曜日 [時間] 昼12:00~L.O.2:00PM※完全予約制 [会場] 恵比寿 雄 [予約電話番号] ☎ 03-5793-8139 [備考] 席に限りがありますので、完全予約制とさせていただきます。予約の受付は前日までをお願いいたします。
店舗データ	住 渋谷区広尾1-15-3 クオリア恵比寿パークフロント1F ☎ 03-5793-8139 営 昼12:00~2:00PM(予約時のみ) /6:00PM~11:00PM頃まで 休 不定休 席 18席 カード使用可
支援活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・4月17日に「黄否両論」のチャリティイベントに参加</li> <li>・自店でチャリティランチを開催</li> <li>・東北食材の積極的な仕入れ</li> <li>・定期的に被災地での炊き出し支援を予定</li> <li>・茨城県のPR活動</li> </ul>



日本酒のメニューにさり気なく加えられた『頑張れ東北!』の一言。店で扱う日本酒は全て東北産である。地元が茨城で、家族や友人も被災したという佐藤氏の想いは熱い。「福島から青森まで各県にある5つの蔵の日本酒なんです、3つの蔵はやられたって困ってました。ならウチに在庫分を引き続き、入れてくれて」

氏が考える支援は「小さなことでもいいから今の自分に出来ることを継続する」。小さい頃、川の氾濫により自宅が浸水被害を受けた経験から自分が困った時には何をして欲しいか常に意識しながら今日も店を開く。「料理を作ることで出来る貢献もあると思うんです。義援金ももちろん大事ですけど、今回改めて一料理人で本当

に良かったと思いました。風評被害云々を払拭するためにも、長いものには巻かれるじゃなくって、大丈夫なのは大丈夫なんだと伝えることが大切」

ランチに平時と異なる特別なミニコースを始めるのは、料理で貢献したいという姿勢の具現化。地元・茨城の食材を使ったお取り寄せスイーツで話題の「苺みるく生洋羹」を特別に用意したのも同様の気持ちからだ。「まずはお客さまに笑顔を取り戻して頂かないと経済が活性化しないと思うんです。そのために用意した特別なコース。こんな時だからこそ料理人としてサービスして喜んで頂かないと。皆で同じ価値観を共有したいですね」

闊達なサービス精神と男気を、柔軟な発想が光る珠玉の料理に込める。

店名・期間	チャリティ内容	店舗データ
<b>〔 DEAN &amp; DELUCA 〕</b> 期間: 実施中～5月11日	店舗に募金箱を設置。プラザB1Fのカフェにも設置	住 港区赤坂9-7-4 東京ミッドタウン ガレリアB1F ☎ 03-5413-3580 営 11:00AM～9:00PM 休 無休 カード使用可 http://www.deandeluca.co.jp/
<b>〔 豚組しゃぶ庵 〕</b> 期間: 実施中～4月30日	東北産の豚肉を使ったチャリティチャーシュー(¥900)を販売。半額分の¥450を義援金として寄付※多数の飲食店が参加する#smileatの一環として実施。詳細は要問い合わせ	住 港区六本木7-5-11 ☎ 03-5770-4821 営 11:30AM～L.O.2:00PM / 6:00PM～夜12:00 (日曜・祝日5:00PM～10:00PM) 休 無休 席 130席 カード使用可 http://www.butagumi.com/
<b>〔 カカオサンバカ 〕</b> 期間: 5月1日～商品が無くなり次第終了	対象商品のロサスイフレサス(薔薇と苺のホワイトチョコレート)を特別価格¥630(通常¥1,260)で販売。売上げ全額を義援金として寄付(消費税を除く)	住 千代田区丸の内2-6-1 丸の内ブリックスクエア1F ☎ 03-3283-2238 営 11:00AM～9:00PM(日曜・祝日～8:00PM) 休 無休 カード使用可※対象商品は現金のみ http://www.cacaosampaka.jp/
<b>〔 (株) zetton 〕</b> 期間: 実施中～終了日未定	グループ全店舗で募金箱を設置。公益社団法人CIVIC FORCEに寄付	銀座舌舌(☎03-5148-3600)、銀座ロビー(☎03-3538-5322)、 神南軒(☎03-5784-4455)、orange(☎03-5413-3600)、 grigio la tavola(☎03-5545-6885)ほか問い合わせは各店舗へ http://www.zetton.co.jp/
<b>〔 青山エシジョンハウス 〕</b> 期間: 実施中～4月30日	飲食代の5%を義援金として寄付できるキャンペーンを実施。系列店13店舗で実施。詳細はHPにてhttp://officina.co.jp/	住 港区赤坂8-2-10 ☎ 03-5786-3380 営 11:30AM～L.O.2:00PM / 6:00PM～L.O.10:00PM 休 日曜(婚礼の場合営業) 席 104席 カード使用可 http://www.elysionhouse.com/
<b>〔 Ambiance 〕</b> 実施中～4月30日	売上げ金額の10%を義援金として寄付	住 目黒区東山1-21-26 Q.G.HIGASHIYAMA B1F ☎ 03-3712-3445 営 11:30AM～2:00PM / 6:00PM～11:00PM 休 日曜 席 28席 カード使用可 http://www.lart-de-la-table.com/ambiance/
<b>〔 丸ビル／新丸ビル 〕</b> 期間: 実施中～終了日未定	各ビル1Fインフォメーション横に募金箱を設置。丸ビル1Fにはメッセージパネルも設置	住 千代田区丸の内2-4-1(丸ビル) / 千代田区丸の内1-5-1(新丸ビル) ☎ 03-5218-5100(丸の内コールセンター) 営 店舗により異なる 休 無休 http://www.marunouchi.com/marubiru/ http://www.marunouchi.com/shinmaru/
<b>〔 六本木ヒルズ 〕</b> 期間: 実施中～ゴールデンウィーク	施設内数カ所に募金箱を設置。詳細お問い合わせ	住 港区六本木6-10-1他 六本木ヒルズ内 ☎ 03-6406-6000(総合インフォメーションセンター) 営 店舗により異なる 休 無休 http://www.roppongihills.com/
<b>〔 ザ・ペニンシュラ東京 〕</b> 期間: 実施中～終了日未定	ホテルロビーに募金箱を設置。そのほか5月31日までの期間、世界の系列ホテルで様々な企画を実施中	住 千代田区有楽町1-8-1 ☎ 03-6270-2888 休 無休 カード使用可 http://www.penisula.com/tokyo/jp/
<b>〔 フォーシーズンズホテル 椿山荘 東京 〕</b> 期間: 実施中～7月10日(予定)	フロント、コンシェルジュカウンターに募金箱を設置	住 文京区関口2-10-8 ☎ 03-3943-2222 休 無休 カード使用可 http://www.fourseasons-tokyo.com/
<b>〔 ホテルオークラ東京 〕</b> 期間: 実施中～6月30日	ホテル内のレストラン・バーの伝統メニュー「絶対の一品。」やホテルオークラ東京開業50周年記念宿泊プランの料金の10%を義援金として寄付	住 港区虎ノ門2-10-4 ☎ 03-3582-0111 休 無休 カード使用可 http://www.hotelokura.co.jp/tokyo/
<b>〔 マンダリン オリエンタル 東京 〕</b> 実施中～終了日未定	ホテル内の料飲施設の売上げの5%を義援金として寄付	住 中央区日本橋室町2-1-1 ☎ 03-3270-8800 休 無休 カード使用可 http://www.mandarinoriental.co.jp/tokyo/
<b>〔 グランドハイアット 東京 〕</b> 期間: 実施中～4月30日	ホテル内レストランでオリジナルワイン「キャンパス」¥7,300をボトル注文した場合、ワインの売上げ全額を寄付。ほか、宿泊(～5月31日)や宴会(～9月30日)などのプランあり。詳細は問合せ	住 港区六本木6-10-3 ☎ 03-4333-1234 休 無休 カード使用可 http://tokyo.grand.hyatt.jp/

ここで、紹介しているレストランやホテル、施設のほかにも、さまざまな支援活動を行っている店舗が東京に多数あります。元気に、笑顔でご協力いただきますようお願いいたします。

## 私たちも一丸となって応援しています!

	店名・期間	チャリティ内容	店舗データ
	<b>〔 La cuisine française L'Embellir 〕</b>  実施中～終了日未定	売上げの3%を義援金として寄付	住 港区南青山5-2-11 R2-A棟 B1F ☎ 03-6427-3209 営 11:30AM～L.O.2:00PM / 6:00PM～L.O.9:00PM 休 不定休 席 24席 カード使用可 http://www.lembellir.com
	<b>〔 ル・ブルギニオン 〕</b>  実施中～終了日未定	アペリティフ・メゾンを¥600にて提供(通常¥1,000)。アペリティフ・メゾンの売上げを義援金として寄付	住 港区西麻布3-3-1 ☎ 03-5772-6244 営 11:30AM～L.O.1:00PM / 6:00PM～L.O.9:00PM 休 水曜、第2火曜 席 20席 カード使用可
	<b>〔 DiVino cucina italiana 〕</b>  4月29日	4月29日にチャリティワイン会を開催(会費¥11,000)。詳細お問い合わせ。当日の売上げの10%を義援金として寄付	住 千代田区二番町7-3 二番町ビル1F ☎ 03-3237-7020 営 昼12:00～L.O.2:00PM / 6:00PM～L.O.10:30PM 休 日曜 席 20席 カード使用可 http://divino-cucina.com/
	<b>〔 Édition Koji Shimomura 〕</b>  実施中～終了日未定	被災者支援メニューを提供。収益の一部を義援金として寄付	住 港区六本木3-1-1 六本木ティーキューブ1F ☎ 03-5549-4562 営 昼12:00～L.O.1:30PM / 6:00PM～L.O.9:30PM 休 不定休 席 34席 カード使用可 http://www.koji-shimomura.jp/
	<b>〔 mikuni MARUNOUCHI 〕</b>  実施中～4月28日	2名で1名分の料金、3名で2名分料金など特別価格のコースメニュー「みんな元気に!」を提供。売上げの一部を救援募金に寄付	住 千代田区丸の内2-6-1 丸の内ブリックスクエア2F ☎ 03-5220-3921 営 11:00AM～L.O.3:00PM / 5:30PM～コースL.O.9:00PM (アラカルト～L.O.10:00PM) 休 無休 席 52席 カード使用可 http://www.mikuni-marunouchi.jp/

店名・期間	チャリティ内容	店舗データ
<b>〔 ヴィーノ・デッラ・パーチェ 〕</b> 期間: 4月25日(予定)、以降の開催日未定	月に1度、被災地の食材を積極的に食べる事を目的にしたチャリティワイン会を開催。会費¥4,000(ドリンク代+義援金)。次回以降の開催日の詳細は要問い合わせ	住 港区西麻布4-2-6 菱和ビル西側1F ☎ 03-3797-4448 営 6:00PM～L.O.翌0:30AM 休 日曜(祝日の場合営業、翌月曜休み) 席 24席 カード使用可
<b>〔 レ・ランデヴァー・ド・トキオ 〕</b> 期間: 実施中～12月31日	毎月、売上げの1%を公益社団法人CIVIC FORCEに寄付	住 港区西麻布3-13-20 ヒデビルB1F ☎ 03-5410-8110 営 5:30PM～翌1:00AM (土曜昼12:00～1:30PM / 5:30PM～L.O.11:00PM) 休 日曜 席 15席 カード使用可 http://lesrendezvous-tokyo.com/
<b>〔 ukafe 〕</b> 期間: 実施中～終了日未定	売上げの5%を義援金として寄付	住 港区赤坂9-7-4 東京ミッドタウン ガレリア2F ☎ 03-6438-9920 営 11:00AM～11:00PM 休 無休 席 33席 カード使用可 http://www.ukafe.info/