

白鳥町 WINGHILLS meets MIMOSA 南青山

OPEN

14:00-17:00
トワイライト営業日 / - 18:30

ミシュラン一つ星獲得シェフとのコラボメニューで、特別な食体験！



mimosa 南 俊郎 氏

中国料理 / 東京南青山

ミモザは南俊郎シェフが手がける、南青山の中華料理店。
洗練された現代の上海料理で魅了し、オープンからわずか2年後に
ミシュラン一つ星を獲得、その後も5年連続で獲得した名店です。
南シェフが素材からこだわった、本格的な味わいのコラボメニューで
ウイングヒルズでしか出会えない特別な美食体験をどうぞ。

フード



旨さと辛さがクセになる
大きなジーパイ ¥690



肉たっぷり
ふわふわ肉まん ¥490



きな粉たっぷり
中華風揚げパン ¥390



旨味たっぷり！
肉汁焼売串 ¥390



黒酢香る本格派！
中華風肉団子 ¥390

ドリンク

茶葉香る
ウーロンミルクティー
HOT ¥490

ウーロン茶の芳醇な香りに黒糖の甘みが
調和した、すっきりと優しい味わい

ビール

缶ビール ¥490
ノンアルコールビール ¥390

白鳥町 WINGHILLS meets MIMOSA 南青山

Business
Hours

14:00-17:00

Twilight Business Days-18:30

A special culinary experience featuring a collaboration menu created by a Michelin one-star chef!



MIMOSA Owner chef Toshiro Minami

Chinese food, Tokyo Minami Aoyama

Mimosa is a Chinese restaurant in Minami-Aoyama helmed by Chef Toshiro Minami. Renowned for its refined contemporary Shanghai cuisine, the restaurant earned a Michelin one-star rating just two years after opening and has continued to receive the honor for five consecutive years.

Experience an exclusive gourmet collaboration menu crafted with Chef Minami's uncompromising commitment to ingredients—available only at WINGHILLS.

Food



Jī Pái ¥690

Delicious and spicy, addictive big fried chicken.



Nikuman ¥490

Fluffy steamed meat bun with minced meat filling.



Fried Bread ¥390 with Kinako

Chinese-Style Fried Bread with Plenty of Roasted Soybean Powder (Kinako)



Juicy Shumai Skewer ¥390



Chinese-Style Meatballs with Black Vinegar ¥390

Drink

Oolong Milk Tea

HOT ¥490

Mellow aroma of oolong tea harmonizes with the sweetness of brown sugar. Refreshing and gentle taste.

Beer

Canned Beer ¥490

Non-alcoholic Beer ¥390