

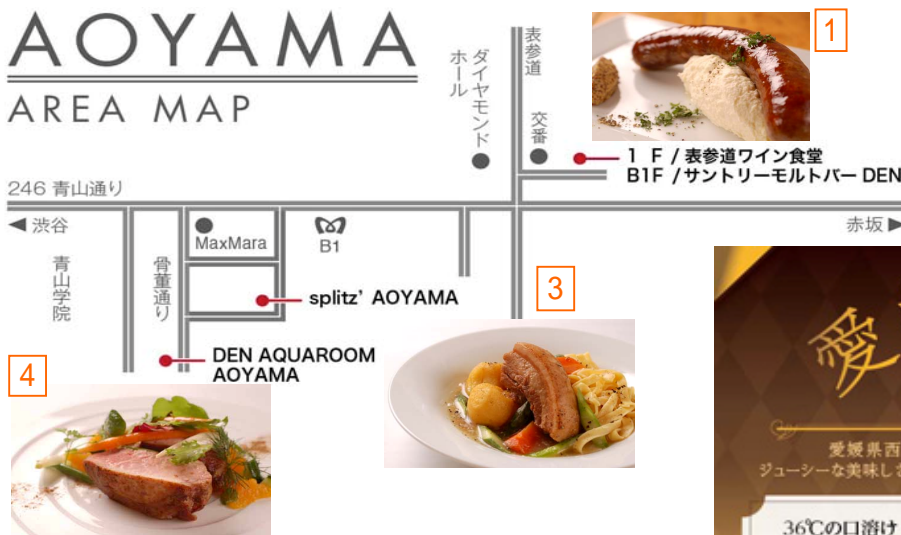


～ 表参道が愛媛とつながる1ヶ月～

表参道エリアの直営店が『えひめカフェ』プロジェクトに参加します！

株式会社ミュージーミングアンドオペレーターズ(本社:東京都港区/代表取締役:吉本隆彦)では、愛媛県が首都圏に住む若い世代を対象に、県の農林水産物の認知度向上を図る取組み「えひめカフェ」プロジェクトの主旨に賛同し、弊社が展開する表参道エリア直営店舗4店にて参加する運びとなりました。
 弊社直営店舗を通じ、「愛媛甘とろ豚」をはじめとする愛媛の県産物を使用した料理や、伊予柑を使ったハイボールなどを美味しく、また新たな発見をしていただける機会としてまいります。また、期間中(2/1～2/29)は表参道エリア以外の直営店においても、愛媛県産食材を使用した特別メニューをご用意しております。(P.2 ご参考)

『えひめカフェプロジェクト』参加4店舗ごあんない



1	表参道ワイン食堂 Den 03-3796-8350 愛媛甘とろ豚の自家製スパイスソーセージ
2	SUNTORY MALT BAR DEN表参道 03-3796-8360 愛媛甘とろ豚のスマークハム 黒胡椒風味
3	Splitz' Aoyama 03-6419-1899 愛媛甘とろ豚と産直野菜のプレミアムモルツ煮込み ～タリアテッレ添え～
4	DEN AQUAROOM AOYAMA 03-5778-2090 ハーブと伊予柑でマリネした愛媛甘とろ豚 肩ロースの低温コンフィ ～エビスの香り～

愛媛フェア Ehime Fair

愛媛県西条市からのおいしい野菜たちと、ジューシーな美味しさの愛媛甘とろ豚を是非お召し上がり下さい。

36℃の口溶け 純白の脂身が美味しい「愛媛甘とろ豚」

生産量日本一を誇る愛媛県産豚肉を旨みと柔らかさを兼ね備えた、なめらかな口溶けの良質な脂身と最高級のジューシーな肉質が生み出された。愛媛甘とろ豚は、一般豚に比べてオレイン酸が豊富に含まれるなど、ヘルシーなお肉が自慢です。

- 西条市の緑アスパラのローストとポーチ・ド・エッグ 980
～監製マヨネーズのグラタン仕立て～
- クレソンといろいろミニトマト、ズワイガニのサラダ 950
～伊予柑ドレッシング～
- ハーブと伊予柑でマリネした甘とろ豚 肩ロースの低温コンフィ ～エビスの香り～ 2,200
- 甘とろ豚 ロース肉と自家製ベーコンのロースト ～たらの骨とクレソンのサラダ添え～ 2,300
- 柔らかく煮込んだ甘とろ豚と新鮮野菜のフレンチタジン鍋めし 1,000
- 甘とろ豚のタルトとバニラアイス-フレッシュ赤いキウイフルーツ添え～ 950

伊予柑クーラー 780

広がる爽やかな香り「宮内伊予柑」

香りもよく、糖も少ない極めて良質の「宮内伊予柑」は、今では愛媛県産が日影以上を占める特産品です。色鮮やかで爽やかなビールと、甘酸っぱい果汁をお楽しみください。

【当件に関するお問い合わせ】
 株式会社ミュージーミングアンドオペレーターズ
 広報担当 山口 03-5414-2431(直通)

DEN AQUAROOM AOYAMA ファarmメニュー

(ご参考)

えひめカフェプロジェクト参加店

売価(税込)

表参道ワイン食堂Den		
フード	愛媛甘とろ豚の自家製スパイスソーセージ	1,150
	愛媛甘とろ豚 塩漬ベーコンのロースト わさびと柑橘果汁を添えて	1,350
	愛媛甘とろ豚 肩ロース肉のグリル 伊予柑のマーマレードとクレソンサラダ添え	1,500
ドリンク	伊予柑ブランドスプリッツァー	580
SUNTORY MALT BAR DEN表参道		
フード	愛媛甘とろ豚のスモークハム 黒胡椒風味	700
	愛媛甘とろ豚の角煮 半熟煮卵添え	1,050
ドリンク	伊予柑スプラッシュ	780
DEN AQUAROOM AOYAMA		
フード	ハーブと伊予柑でマリネした愛媛甘とろ豚 肩ロースの低温コンフィ ~エビスの香り~	2,200
	西条市の縁アスパラのローストとポーチドエッグ ~温製マヨネーズのグラタン仕立て~	980
	クレソンといろいろミニトマト。ズワイガニのサラダ ~伊予柑ドレッシング~	950
	愛媛甘とろ豚 ロース肉と自家製ベーコンのロースト ~たらの芽とクレソンのサラダ添え~	2,300
	柔らかく煮込んだ愛媛甘とろ豚と新鮮野菜のフレンチタジン鍋めし	1,000
デザート	甘平のタルトとバニラアイス ~フレッシュ赤いキウイフルーツ添え~	950
ドリンク	伊予柑クーラー	780
Splitz' Aoyama(パル)		
フード	愛媛甘とろ豚と産直野菜のプレミアムモルツ煮込み ~タリアテッレ添え~	980
	愛媛甘とろ豚の塩漬ロースト たっぶりのクレソンサラダで	900
	鱈とアスパラガスのヴァプーブル ソース ヴァン・ブラン	780
	たらの芽とアンチョビのスパゲッティーニ	880
デザート	甘平とレアチーズのムース	600
ドリンク	伊予柑漬け込みハイボール	580

ラウンジエリアでのご提供は、盛付け・価格が違います。

表参道エリア以外の愛媛フェア参加店

ANTHEMBLE by My Humble House(銀座)		
フード	愛媛甘とろ豚ロースのソテーとカラフルトマトのロースト 粒マスタードの赤ワインソース(他2品)	1,600
ドリンク	伊予柑スプラッシュ	700
NOS BAR & DINING (恵比寿)		
フード	愛媛甘とろ豚ロース肉のスーヴィット レフォルマイヨ フィーフゼルブ添え(他2品)	1,400
デザート	伊予柑と赤キウイのフルーツパフェ (他2品)	850
ドリンク	伊予柑スプラッシュ	680
NOSORG(渋谷オルガン坂)		
フード	愛媛甘とろ豚のリエット 自家製フォッカチャ添え (他3品)	500
ドリンク	伊予柑スプラッシュ	980
Cafe gigi(台場)		
フード	愛媛甘とろ豚のグリル オニオンソース	1,500
ドリンク	伊予柑スプラッシュ	680
DEN AQUAROOM SHINJUKU		
フード	愛媛甘とろ豚ロース肉の味噌漬けグリル バターライス添え(他4品)	1,300
ドリンク	伊予柑クーラー	780
My Humble House Tokyo(銀座)		
フード	甘トロ豚のグリル伊予柑ソース スターアニスの香り(他4品)	2,000
ドリンク	伊予柑スプラッシュ	850
SUNTORY MALT BAR DEN赤坂		
フード	愛媛の恵みいっぱい彩りサラダ~伊予柑ジュレドレッシング~	980
ドリンク	伊予柑スプラッシュ	780
HIGHBALL'S NISHIOGIKUBO		
フード	西条産アスパラとチーズの甘とろ豚巻きグリル ~宮内伊予柑ソース~(他4品)	980
ドリンク	伊予柑漬け込みハイボール	480

店舗詳細は、こちらよりご覧ください <http://www.myuplanning.co.jp/development/dm.html>

[当件に関するお問い合わせ]

株式会社ミュージープランニングアンドオペレーターズ 広報担当 山口 03-5414-2431(直通)