

2019 SPRING OYSTER&VEGETABLE MARIAGE FAIR

春牡蠣と春野菜のマリアージュ

美容にも健康にもうれしい旬の牡蠣&野菜の組み合わせ

鉄、亜鉛などのミネラルとビタミン類が豊富な牡蠣で、免疫力を高めましょう。また、春野菜独特の苦みは、新陳代謝を促しデトックス効果も期待できます。



牡蠣と春野菜のさくらリゾット

¥1,590税抜

みずみずしくビタミンの豊富な新玉ねぎや、やわらかく食物繊維も豊富な春キャベツは、どちらも美肌作用もあるビタミンCを含んでいます。生野菜だけではたくさん摂ることは難しいですが、牡蠣と一緒に蒸して温野菜にすることで、牡蠣のエキスを含んでより一層おいしくたくさん摂ることができます。



牡蠣と春野菜の豪快蒸し

¥1,980税抜



牡蠣と春野菜のフリット

00税抜 ¥980

菜の花やスナップエンドウに含まれているβ-カロテンは、抗酸化作用や免疫強化がある脂溶性のビタミンです。フリットにすることで効率的に栄養を取り込めます。



桜鯛とかぶのカルパッチョ

菜の花のソース ¥1,190税抜

整腸作用のあるジアスターゼや美肌効果のあるビタミンCを多く含むかぶ。どちらも熱に弱いので生で食べるのがおすすめです。

春牡蠣とスパークリングワインのマリアージュをお楽しみください!

ロゼスパークリングは幅広いお料理にあう万能のワインです。ポリフェノールが含まれているため、ミネラルやビタミンが豊富な牡蠣と一緒にいただくことで、疲労の回復や美肌にも期待できるといわれています。



マム グラン コルドン ロゼ

Bottle ¥9,980税抜

GH Mumm Grand Cordon ROSE フランス

品種:ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ
美しく繊細、気品にあふれながらも、果実のエネ
ルギーが存分に楽しめるロゼ・シャンパーニュ



プロジェクト・クワトロ・カヴァ ロゼ

Bottle ¥3,980税抜 Glass ¥580税抜

PROYECTO CU4TRO CAVA ROSE

スペイン/品種:トレバ、ピノ・ノワール、ガルナッチャ、モナストレル
キリリとスッキリした辛口ロゼ!滑らかな口当たりのフルーティなスパークリングワイン

監修:一般社団法人 NS Labo
※写真は全てイメージです。

アレルギー表示: 卵 乳製品 小麦 落花生 そば カシューナッツ 芝麻 エビ カニ