

## 低糖質料理を地中海料理で提供する「Amite(アミーテ)」 “太りにくい”低糖質バレンタインコースを開始

コース限定予約特典もついた豪華プランでバレンタインを満喫

期間:2014年2月3日(月)~2月14日(金)

健康コーポレーション株式会社(本社・東京都新宿区、代表取締役社長 瀬戸 健)は、子会社である「健康フードサービス」が運営する低糖質ダイニング「Amite(アミーテ)」にて、期間限定バレンタインコースを2014年2月3日(月)から2月14日(金)まで販売致します。

期間限定低糖質バレンタインコースは、「季節のアミューズ」、「前菜の盛り合わせ」、「ブイヤベース」、「黒毛和牛のグリル」、「苺とチョコレートのティラミス」の5品からなるコース料理です。糖質を23gに抑えた料理ながら、素材本来の味を引き立て、食材の旨味を余すことなくお召し上がりいただけるように工夫しております。またご予約にてコースを注文された方には、限定特典として「記念写真撮影」、「スパークリングワイン グラス1杯(お一人様につき)」、「AMITEからのバレンタインお持ち帰り焼き菓子」をプレゼント致します。



Amiteでは、“美味しさ”と“健康”両立し、美味しく身体にやさしい料理とあたたかいおもてなしで、大切な方との上質なひと時を提供してまいります。

### ■低糖質地中海料理の店-Amite-

健康コーポレーションが運営する「RIZAP」が実践する低糖質料理をメインとするレストラン。赤坂駅から徒歩1分と、立地が良く、こだわりの食材を使った地中海料理と、低糖質の食事を取り入れた新しい食を楽しめるお店です。おすすめは糖質を抑えた自家製パスタ。ソースの美味しさもさることながら、パスタの弾力ともちもちした食感は格別です。また、『ブイヤベース』は魚介の旨みが凝縮されたスープにトマトの酸味とコクが加わり、最後の一滴まで美味しくいただけます。シェフこだわりの食材をふんだんに使ったコースや、糖質を抑えた料理を心おきなく楽しめるコースなど、メニューも充実しています。

## 【期間限定バレンタインコースについて】

### ■コースメニュー



《前菜の盛り合わせ》糖質3.8g  
少しずつ様々な食材を盛り合わせ、女性に大変喜んでいただけの一皿になっております。  
見た目にもご満足いただける、色々な味わいをどうぞ！！



《ブイヤベース》糖質6.9g  
寒い時期に体温まる海の幸が詰まった魚介のスープ仕立てです。  
濃厚な旨みのスープを最後までお楽しみください。



《黒毛和牛のグリエ アンディーブのオレンジ煮》糖質4.9g  
柔らかくてサシの入った A4ランク黒毛和牛をミディアムにグリルしております。アンディーブの苦味とオレンジの甘酸っぱさが調和しています。



《苺とチョコレートのティラミス》糖質4.9g  
可愛くデコレートしたチョコレートとスポンジの下には甘酸っぱい苺とリッチなココのマスカルポーネムースが隠れています。  
全部すくって一緒にお召し上がりください

### ■コース限定特典(ご予約いただいた方限定)

- ・記念写真プレゼント
- ・スパークリングワイン グラス1杯(お一人様につき)
- ・お持ち帰り焼き菓子

### ■コース料金

6,000 円(税抜き)

### ■対象期間

2014 年 2 月 3 日(月)～2 月 14 日(金)

### ■店舗概要

店名: 低糖質 Dining「Amite」

住所: 東京都港区赤坂 6-2-12 サージュ赤坂 1F

アクセス:

千代田線 赤坂駅より徒歩 1 分。

赤坂駅 5b 出口を出てそのまま直進、横断歩道を渡り右へ。40m 程進んだ左側。

営業時間:

【平日】 ランチ 11:30～14:30(L.O. 14:00)

【平日】 デイナー 17:30～23:00 (L.O.22:00)

【定休日】 土・日・祝日(※貸切除く)

店舗 URL: <http://www.amite.jp/index.html>