



本格フレンチを手ごろな価格で、気軽に楽しめるフレンチバル「French cafe&wine 虎ノ門パール」

元マキシム・ド・パリで腕を振るったシェフが作る本格フレンチカレー
南仏プロヴァンスをイメージした新鮮な海の幸のエキスとトマトの酸味が効いた
「海の幸のラグー プロヴァンス風 カレー」を提供開始

～ 2018年 6月15日（金） から9月30日（日）までの期間限定～

「The Pie Hole Los Angeles」「Doc Popcorn」「GRILL&WINE GENIE'S TOKYO」など数々の飲食店を運営する株式会社FSプランニング（本社：東京都港区、取締役社長：齋藤 正浩）は、本格フレンチを手ごろな価格で、気軽に楽しめるフレンチバル「French cafe&wine 虎ノ門パール」（虎ノ門ヒルズ）において、2018年6月15日（金）から9月30日（日）までの期間限定で、「海の幸のラグー プロヴァンス風 カレー」の提供を開始いたします。



「海の幸のラグー プロヴァンス風 カレー」は、虎ノ門パールの料理長がマキシム・ド・パリ時代に特別に作り、某元首相にふるまい大好評を博したカレーに、トマトのさっぱりとした酸味と海の幸のエキスが引き立つ夏らしい一品です。その日に仕入れた新鮮な魚介類をふんだんに使用しており、スパイシーながらもクリーミーな味わいが食欲をそそります。

この機会にぜひ、French cafe&wine 虎ノ門パールの本格フレンチカレーをお楽しみください。

French cafe&wine 虎ノ門パール 『海の幸のラグー プロヴァンス風 カレー』概要

期間：2018年 6月15日（金）～9月30日（日）

メニュー名：『海の幸のラグー プロヴァンス風 カレー』 ¥1,500（税込）

虎ノ門パールの料理長がマキシム・ド・パリ時代に特別に作り、某元首相にふるまい大好評を博したカレーをさらにアレンジした季節のカレー『海の幸のラグー プロヴァンス風 カレー』は、その日仕入れた魚介類をふんだんに使用し、トマトのさっぱりとした酸味と海の幸のエキスが引き立つ南フランスのプロヴァンス地方をイメージしたカレーに仕上げました。暑い夏にも食欲をそそる一品です。

虎ノ門バーは、美味しいものを手ごろな価格で、気軽に楽しめるフレンチバー。
ランチタイムには、有機野菜たっぷりのフレンチカレーと、厳選した世界各地のコーヒーをご提供。ディナータイムには、銀座「マキシム・ド・パリ」の元総料理長が腕を振るった「ガルニチュール」（付け合わせ）と、豊富なラインナップのワインをお楽しみいただけます。

■店舗概要

店舗名： French cafe&wine 虎ノ門バー

営業時間：平日：ランチタイム 11:00~15:00(L.O)
カフェタイム 15:00~17:00(L.O)
ディナータイム 17:00~23:00(L.O 22:30)
土：ランチタイム 11:00~15:00(L.O)
カフェタイム 15:00~17:00(L.O)
ディナータイム 17:00~22:00(L.O 21:30)

住所：東京都港区虎ノ門1-23-3虎ノ門ヒルズ森タワー4F

TEL： 03-6257-1086

席数：22席

URL：<http://toranomon-bar.com/index.php>



■運営会社概要

会社名： 株式会社FSプランニング

設立日： 平成25年3月27日

代表者： 取締役社長 齋藤 正浩

本社所在地： 東京都港区虎ノ門1丁目23番1号

虎ノ門ヒルズ森タワー6階

URL: <http://fs-planning.jp/>