

《News Release》

2018年6月6日

報道関係者各位

WE ARE DESTINATION
GOLDCOAST.

“世界初” 香りデータを元にブレンドしたハーブ料理とハーブティーを提供 Kaori Tabi [Aroma Travel Restaurant]

6月7日(木)から6月19日(火)期間限定オープン

～ゴールドコーストを五感で味わえるレストラン登場～

ゴールドコースト観光局 www.visitgoldcoast.jp (オーストラリア クイーンズランド州ゴールドコースト、CEO：マーティン・ウィンター)、クイーンズランド州政府観光局 (オーストラリア クイーンズランド州ブリスベン CEO：リアン・コディントン 日本事務所：港区虎ノ門、日本局長 ポール・サマーズ) と共同で、“世界初”香りデータを元にブレンドしたハーブ料理とハーブティーを提供するコラボレーションレストラン『Kaori Tabi [Aroma Travel Restaurant] (カオリタビ[アロマ トラベル レストラン])』を6月7日(木)から6月19日(火)までの期間、恵比寿のイタリアンレストラン HERBA MONDO を会場にオープンします。



■“世界初”人工知能が分析したゴールドコーストの香りデータを元にブレンドしたハーブ料理とハーブティーを提供！

日本にいながりゾートを五感で味わえるレストラン『Kaori Tabi [Aroma Travel Restaurant] 』

『Kaori Tabi [Aroma Travel Restaurant] 』は、「香りですらぐ、香りでする」をテーマに、テクノロジーを活用し、ゴールドコーストの香りデータを元にブレンドしたハーブ料理とハーブティーを提供する期間限定のレストランです。

日々忙しく働く女性のために、何かできないか、そんな思いから本プロジェクトは始動。ハーブサロン・イタリアンレストラン「HERBA MONDO」のオーナーシェフであり、スペシャルハーブデザイナーの石山 圭氏が監修協力し、香りデータを元にした、“世界初”のアプローチでハーブティーのブレンドを行い、ゴールドコーストの代表的なスポット 5 箇所（サーファーズパラダイス、ナチュラルブリッジ、ヒンターランド、ラミントン国立公園、バーレイヘッズ）の香りを閉じ込めたハーブティー『Kaori Tabi [Aroma Travel Tea Collection]』と5つのスペシャルハーブ料理を開発しました。

この度、開発した5種類のハーブ料理とハーブティーを提供する期間限定のレストランイベントをイタリアンレストラン HERBA MONDO を会場に開催します。イベント期間中は、仕事帰りの女性にご来店いただきやすいよう、平日の月曜日～木曜日にご来店いただいた女性のお客様限定で30%offの特別価格にてKaoriTabiのメニューを提供します[※]。店舗入り口では、日替わりで5種類のハーブティーの香りを漂わせる茶香炉を使った演出で、お店に入った瞬間からKaori Tabiの世界観を楽しめる空間となっています。



※特別価格で提供する料理はKaori Tabi スペシャルコース料理、アラカルト（5品）のみになります。

■『Kaori Tabi [Aroma Travel Restaurant]』提供メニュー

「海・空・森」と、ゴールドコーストを代表する 5 つのスポットを表現したアラカルト、コース料理をご用意。ゴールドコーストの香りをはじめとした五感で楽しむ特別な料理が、1 日頑張った心と体を癒します。

1. 前菜～サーファーズパラダイス～

伊佐木のカルパッチョ レモングラスの香りを包み込ませたジュレ

ルバーブのアクセント トロピカルなイメージに 1,600 円（税抜）

旬な伊佐木のカルパッチョを、アサリから取った出汁にレモングラス、レモンティートリー、リンデンウッドを使用したジュレと合わせ、さらにマンゴー、黄パプリカを加え、トロピカルなイメージと食感に仕上げました。白ワインでシンプルに炊き上げたルバーブを使用し、酸味のアクセントに。

さくらんぼのフレッシュ感と海ぶどうの食感が心地よく、浮かび上がる“太陽の光を浴びた海岸線の情景”が、さわやかな気分になしてくれます。

使用ハーブ：レモングラス、レモンティートリー、リンデンウッド



2. 前菜～ラミントン国立公園～

フォアグラの苔仕立て イタリア産うさぎのプロシュートコット

ハイビスカスと木の実のジュレ アプリコットのアンサンブル 1,900 円（税抜）

低温でボイルし、余分な脂を取り除いたフォアグラにグリーンピースの皮を纏わせ、ピューレ状にし、ラミントン国立公園をイメージさせる苔に見立てました。ウサギはサンブーカのリキュールを加えたソミュールに漬け込み、自家製のハムに。フレッシュな木の实には、ハイビスカスのハーブティを纏わせ、アプリコットのソースとともに全体を調和させています。

程よい酸味と果物・植物の多彩な香りで“雄大に広がる森林に包み込まれる”心地よい余韻が広がります。

使用ハーブ：アニス、ハイビスカス



3. パスタ～ナチュラルブリッジ～

岩魚のコンフィとジンジャーで炊き上げたジャガイモのリピエーノ 黒いトルテリーニ

ローストしたグリーンパプリカとミョウガを添えて 2,200 円（税抜）

ジンジャーとローリエで作ったハーブティで炊き上げたジャガイモとコンフィにした岩魚をピューレ状にし、िकासミを練り込んだ黒いパスタの生地で包み込んだリピエーノ[※]。

“妖精の棲む洞窟の香り”を纏った、安らぎを感じさせながらも凛としたニュアンスを表現した一皿です。

使用ハーブ：ジンジャー、ローリエ

※リピエーノ＝詰めものをした料理の総称。



4. メインディッシュ～ヒンターランド～

オーストラリア産仔羊のローストとラベンダーのマリアージュ ブドウからとった

オレンジ香るソース アイスプラントをアクセントに 2,600 円（税抜）

ラベンダーの香りを纏わせながらじっくりとローストした仔羊に、芳醇な香りのブドウ、オレンジ、スパイスを合わせた甘みと酸味が調和したソースを添えました。フレッシュなアイスプラントがさっぱりとしたアクセントとなっています。

“大空を飛ぶ気球から見える表情豊かな景色”を表現した多彩な香りをお楽しみください。

使用ハーブ：ローズ、ラベンダー、オレンジピール



5. デザート～バーレイハッズ～

キンモクセイの香りを纏わせた桃のコンポート タイムの香るバニラのジェラートを
カボスの芳香でフランボワーズのソースと共に **1,000 円（税抜）**

海洋深層水で作ったキンモクセイのハーブティーに桃を浸し、じっくり低温で湯煎にかけ、コンポート。そこに、タイムの洗練された香りだけを移したミルクジェラートを乗せました。ほんのりと香るカボスの芳香と濃厚なフランボワーズのソースが口の中で調和し、“展望台から眺める美しいサンセット”を表現した華やかな甘みが、心地よい一日の終わりを感ぜさせます。

使用ハーブ：キンモクセイ、タイム、カボス



※上記 5 品が全て楽しめるコース料理も 6,300 円でご用意しております。（写真は全て、コースで提供される料理です。）

イベント期間中は、平日の月曜日～木曜日にご来店いただいた女性のお客様限定で 30%off の特別価格にて Kaori Tabi のメニューを提供します。特別価格で提供する料理は Kaori Tabi スペシャルコース（全 5 品）、Kaori Tabi アラカルトメニュー（5 品）のみとなり、HERBA MONDO で提供する通常メニュー、ドリンク等は通常料金でのご提供となります。また、おひとり様につき、700 円（税別）のテーブルチャージをいただきます。

KaoriTabi スペシャルコースを注文していただいたお客様の中から先着で、お知り合い、ご友人をレストランにご招待いただけるチケットを差し上げます。身近にいる毎日頑張っている方を、癒しを求めている方を是非 Kaori Tabi [Aroma Travel Restaurant] にご招待ください。

（チケットがなくなり次第、本特典は終了となります。）



■ Kaori Tabi [Aroma Travel Restaurant] の店舗概要

名称 : Kaori Tabi [Aroma Travel Restaurant]
場所 : 東京都渋谷区東 2-17-9 MYビル 1F HERBA MONDO
期間 : 6月7日(木)から6月19日(火)まで
営業時間 : 17:00~23:00 (21:30 ラストオーダー)



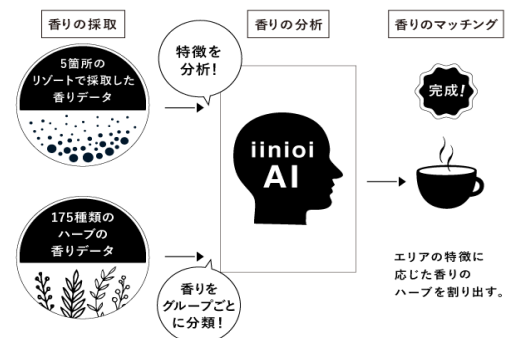
■ Aroma Travel Restaurant で提供されるハーブティー、Kaori Tabi [Aroma Travel Tea Collection] とは

人工知能による香りデータの分析によって、ゴールドコーストの代表的なリゾート 5 箇所の香りをハーブティーに閉じ込めた、“世界初”のアプローチでブレンドされたハーブティーです。

5 種類のハーブティーは、料理同様に石山 圭氏が監修。人の嗅覚に似せた高精細の香りセンサー『iinioi sensor^{※1}』でリゾート 5 箇所の香りを採取し、空気中の香りをデータ化。取得したデータは香りの分析に特化した『iinioi AI』が分析し、あらかじめ学習しておいた 175 種類のハーブの香りデータと照合。人工知能の分析から各リゾート地の香りの特性に近いハーブを選択し、石山 圭氏がブレンドを行いました。

多忙な仕事の合間のティータイムに、遠く離れたリゾート地の香りを楽しんでいただける「香りですらぐ、香りで旅する。」がコンセプトの Kaori Tabi は、今までハーブティーに興味なかった方にもぜひ、ゴールドコーストの魅力を感じながら味わっていただきたい商品です。

※ 1 詳細な香り物質を計測できる「水晶振動子」を使用して、独自開発しています。



■ Kaori Tabi [Aroma Travel Tea Collection] 商品詳細

・販売価格：

Kaori Tabi 通常パッケージ：820 円（税込）

Kaori Tabi BOX パッケージ：1,100 円（税込）

・販売時期：2018 年 5 月 29 日（火）～

・セット内容

オリジナルブレンドハーブティー 5 種×各 1 個入り

（サーファーズパラダイス、ナチュラルブリッジ、ヒンターランド、ラミントン国立公園、
バーレイヘッズ）

・販売場所

ONLINE SHOP <https://yuwn.jp/herbamondo/>

店頭購入：HERBA MONDO



■ 石山 圭

（ハーブサロン・イタリアンレストラン「HERBA MONDO」オーナーシェフ）

鉄職人の祖父の元で、幼少期から「ものづくり」に興味を持ちながら育つ。10 代からイタリアンシェフを志し、イタリア・シチリア島で本場の料理を修業。帰国後は都内のレストランでシェフとしての実績を重ね、ハーブと出会い、その魅力に取りつかれる。料理人ならではの視点でハーブの知見を深め、「ハーブを広め、日常的に生活に取り入れてもらうこと」を自らの使命とし、200 種類に及ぶハーブを自在に操る。



■ 参考ページ

・ONLINE SHOP：<https://yuwn.jp/herbamondo/>

・Kaori Tabi 特設サイト：<http://www.visitgoldcoast.jp/kaoritabi/>

・ゴールドコースト観光局：<http://www.visitgoldcoast.jp/>