

# 夏は辛いものがうまい！後引く辛さがやみつき！ 大丸東京店 真夏のスパイシーフェア

7月31日(水)～8月31日(土)／大丸東京店 12階レストラン

暑さが本格的になる季節にやはり食べたいくなる“スパイシーメニュー”。パンチの効いたピリツとした辛さがやみつきになります。食欲が落ちる季節でも“スパイス”、“香辛料”、“辛ウマ”はクセになり、はずせません。東京駅に隣接する大丸東京店のレストランフロアと各階喫茶から、この夏おすすめ“スパイシーメニュー”厳選7つをご紹介します！

## 辛ウマ！熱々！



辛ウマの代名詞「麻婆豆腐」！“広東風”の麻婆、土鍋で熱々をお楽しみください。〈The Tokyo Phoenix〉麻婆豆腐(アラカルト)2,160円

## ワインが進みそう！



ピリツと唐辛子がきいたサバティーニ自慢のペンネ。〈サバティーニ・ディ・フィレンツェ〉トマトソースのペンネ 1,512円

## 人気のスパイシー焼き！



スパイシー焼きの中でも魚介鉄板焼き人気ナンバー1！サクサクのスパイシー粉とプリプリの海老の相性が抜群！〈リコロ〉丸ごと海老のスパイシー焼き 1,728円

## 特製「アピシウスソース」！



11種類のスパイスが入り、とってもスパイシーな「アピシウスソース」！フランス産鴨肉の脂とのマリージュが絶品。〈ブラスリー ポール・ボキューズ〉鴨胸肉のロティ 3,672円

## やみつきハラペーニョ！



皮はパリッ、中はジューシー。鉄板で焼きあげたやわらか桜姫鶏に自家製のサルサソースを。ハラペーニョの辛さがくせになる夏のやみつきメニュー！〈リコロ〉桜姫鶏の鉄板焼き スパイシーサルサソース2,268円(ディナー限定)

## 通常より辛さアップ！



チヨリソの香辛料をアップし、通常よりスパイシーに仕上げました！〈銀座 つばめゲリル〉スパイシーソーセージ&激辛チヨリソ 842円

## オリジナルスパイス使用！



オリジナルで調合したスパイスと生姜の辛味、トマトとヨーグルトの酸味、チキンの旨みのバランスが丁度よい。十五穀米使用の辛ロスパイスカレー！サラダ、スープ付き。〈ソルトウォーターテーブル〉チキンと野菜のスパイスカレー 1,380円/6階

取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店PR広報 TEL 03-3212-8011(大代表)

石井 宮川