

2016年6月2日
株式会社サザビーリーグ



クラフトビールでキャンプ気分！
“スキレットサマー”をテーマに

アウトドア感覚で楽しめる スキレットを使った新メニュー5種を新発売

6月15日（水）から、オトナ女子に贈るビアカフェ「アイビアー・ルサンパーム」で販売

株式会社サザビーリーグ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長 角田良太）が運営する iBEER LE SUN PALM（アイビアー・ルサンパーム）は、6月15日（水）から渋谷ヒカリエ、6月22日（水）から二子玉川ライズの2店舗で、スキレットを使った新メニューを発売します。



夏に向かうこの季節は、ちょっと遠出をしてアウトドアライフを楽しみたい気分になります。オトナ女子に贈るビアカフェ、アイビアー・ルサンパームでは、毎日頑張るオトナ女子に、クラフトビールとともに、遊び心溢れる料理を通じて夏らしくキャンプ気分を楽しんでいただきたいと思い、“スキレットサマー”をテーマに、スキレットを使ったメニューを考案しました。熱が均一に伝わるスキレットだから、グリルから煮込みまで、バリエーション豊かなメニューが揃います。3種の餃子が楽しめる「スキレット GYOZA 3人娘」、フルーツやハーブ、魚介を使った“焼きリゾット”風「スキレットリゾット バレンシアチキン」や「スキレットリゾット シチリアシーフード」、ふわふわのスフレオムレツを焼きあげた「スキレットオムレツ 蟹のスフレオムレツ」、モロッコ風の「スキレットグリル チキンのモロッコレモン」などメニューは全5種、夏限定メニューです。

メニュー概要

スキレット GYOZA3 人娘 (画像 A)

1,080 円

“トマトチーズ”、“ほうれん草”、“豚キムチ”と3種の餃子を一緒に焼きあげ、黒胡椒たっぷりのつけだれと楽しむ、ビールがすすむ一皿。“ほうれん草”はコラーゲン入り。

スキレットリゾット バレンシアチキン (画像 B)

980 円

鶏肉とパプリカをトマトとオレンジジュースとともにスキレットで炊き上げた“焼きリゾット”、愛称は「スキリゾ」。スライスしたオレンジとミントがアクセント、気持ちもあがるリゾットです。

スキレットリゾット シチリアシーフード (画像 C)

980 円

海老、いか、ムール貝を魚介の旨みが詰まったスープで炊きあげたパエリア風の“焼きリゾット”仕上げにモッツアレラチーズをのせて焼きあげています。

スキレットオムレツ 蟹のスフレオムレツ (画像 D)

980 円

蟹入りのスフレオムレツをフレッシュトマトソースとともに。

スキレットグリル チキンのモロッコレモン (画像 E)

1,180 円

グリルした鶏肉をレモン、プルーンと一緒に焼きあげたモロッコスタイル。クミンとタイムの香りがアクセント。



店舗概要

■店 舗 名： iBEER LE SUN PALM 二子玉川ライズ
アイビアー・ルサンパーム 二子玉川ライズ

■住 所： 〒158-0094
東京都世田谷区玉川 2-21-1 二子玉川ライズ・ショッピングセンター・タウンフロント1階

■電話番号： 03-6805-7110

■営業時間： 10:00～23:00 (フード L. 0. 22:00 / ドリンク L. 0. 22:30)

■席 数： 78 席

■店 舗 名： iBEER LE SUN PALM 渋谷ヒカリエ
アイビアー・ルサンパーム 渋谷ヒカリエ

■住 所： 〒150-8510 東京都渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ7階

■電話番号： 03-6419-7496

■営業時間： 月～土曜日 11:00～23:30 日曜日 11:00～23:00

■席 数： 60 席 / カウンター6 席



Facebook <http://www.facebook.com/lesunpalm>

ご取材など、この件に関するお問い合わせは下記までご連絡ください。

株式会社サザビーリーグ アイビーカンパニー プレス担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006