

旬の苺で彩られたワッフルや鮮やかな緑野菜のピザなど  
 春を堪能できるメニューが登場！

## VenusFort「春の彩りメニュー」

3月1日(月)～4月28日(水)開催

お台場ヴィーナスフォート(運営：森ビル株式会社)では、2021年3月1日(月)～4月28日(水)の期間、館内対象のレストラン・カフェにて、旬を迎える甘酸っぱい苺などを使用した、見た目も可愛いスイーツや、スナップエンドウなどの春の食材を使用したグルメなど、色鮮やかな「春の彩りメニュー」を展開します。



ワッフル専門店「waffle&smoothie ゴッフル」では、バニラアイスとたっぷりのホイップクリームを焼きたてワッフルで包んだ「スペシャルストロベリー」や、ジェラートの人気店「a le Loic」では、春を代表する桜をふんだんに入れて甘いチェリー煮をミックスした「SAKURA&チェリーのグラス」など、3月に旬を迎える“苺”や“桜”をメインとしたスイーツをご用意。春を彩る、SNS映え間違いのないスイーツが揃います！

また、スイーツに加えて、春を感じるグルメメニューも登場します。「イルフォルノ」では、スナップエンドウや蕾菜、菜の花などの春が旬の鮮やかな緑野菜を集めた「エビと春野菜のピザ」が楽しめます。さらに「GREEN ASIA TOKYO」では、鶏肉と春野菜をオイスターソースで味付けした「インドネシア八宝菜」など、各店にて春を感じるグルメメニューを提供します。

その他、「STEAK & CAFE by DexeeDiner」では、ドイツの金箔入り上級スパークリングワインをご用意。新生活のお祝いなど、特別な日にいかがでしょうか。

スイーツやグルメなどの「春の彩りメニュー」を、ぜひヴィーナスフォートでお楽しみください。

新型コロナウイルス感染予防および拡散防止のため、ショップ&レストランや施設全体で予防対策を徹底し営業しております。詳細はヴィーナスフォート公式ホームページ内特設ページ (<https://www.venusfort.co.jp/safety/>) をご覧ください。

## 春の彩りスイーツ



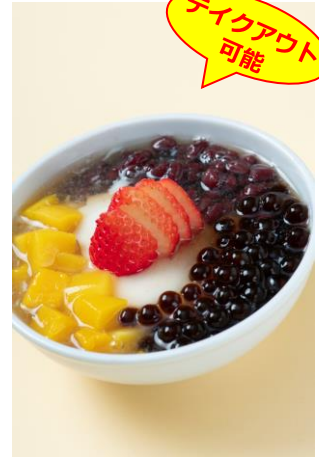
テイクアウト  
可能



テイクアウト  
可能



テイクアウト  
可能



テイクアウト  
可能

**waffle&smoothie ゴッフル [2F]**  
**スペシャルストロベリー**  
 店内 704円/テイクアウト 691円  
 焼きたてのワッフルで、旬のいちごとたっぷりのホイップクリーム、バナナアイスを包みました。いちごのコンフィチュールを添えた、いちご尽くしのワッフルです。

**a le Loic [2F]**  
**SAKURA&チェリーのグラス**  
 539円~(サイズ等による)  
 花びらをたくさん混ぜ込み、より一層春を感じられる一品に仕上げました。アクセントにあま〜いチェリー煮をミックス。桜との相性バツグンです!

**MOMI & TOY'S [2F]**  
**いちごミルクフィユのクレープ**  
 650円  
 オリジナルのホイップに、2種のカスタードとくずしたパイをトッピング。ミルクフィユ仕立ての大人気クレープです。

**春水堂 [2F]**  
**タピオカフルーツ豆花**  
 750円  
 台湾で有名な豆花(トウファ)にフルーツやタピオカをトッピングした一品。愛玉ゼリーやピーナッツなど、お好きなトッピングも追加可能です!

## 春の彩りグルメ



**焼肉トラジ [3F]**  
**カジュアルコース**  
 4,400円

沢山の食材でテーブルを華やかに彩る、トラジの期間限定コースです!



**イルフォルノ [2F]**  
**エビと春野菜のピザ**  
 1,727円

スナップエンドウや蕾菜、菜の花などの春野菜をふんだんに取り入れたピザです!  
 ※内容に変更の場合あり



**湘南パンケーキ [2F]**  
**エッグベネディクトと春野菜の彩りサラダ**  
 1,500円

ライ麦のパンケーキにアボカドやスモークサーモンをのせたエッグベネディクトに、春野菜をたっぷり添えました。



テイクアウト  
可能

**インドカレーダイニング**  
**コバラヘッタ [3F]**  
**春のレモンシュリンブカレーセット**  
 990円

ココナッツ風味のシュリンブカレーにレモンをアクセントに加えた、さっぱり召し上がれる一品です。

※表記の金額は全て税込価格10%です。テイクアウトの場合は価格が異なります。



## 春の彩りグルメ



**あぶりどりの親子丼 丼米 [3F]**  
**国産鶏ムネ肉のコブサラダ丼**  
**1,100円**  
 丼米一番人気の国産鶏ムネ肉のからあげとトマト、レタス、トレビス、アボカド、温泉卵までのったお野菜たっぷりのコブサラダ丼です。



**GREEN ASIA TOKYO [3F]**  
**チャプチャイ ~インドネシア八宝菜~**  
**950円**  
 鶏肉と春野菜がたっぷり入った、オイスターソース味でとろみ少な目インドネシア八宝菜です！  
 ※1日15食限定



**元祖発祥 大阪伝統の味**  
**ぼてぢゅう本店 ODAIBA [3F]**  
**鉄板ナポリタン**  
**1,298円**  
 どこか懐かしい喫茶店の味、ナポリタン。当店自慢のもちもち麺と特製トマトソースに彩り野菜を絡めて鮮やかに仕上げました。



**STEAK & CAFE**  
**by DexeeDiner [2F]**  
**こぼしパークリングゴールド**  
**1,980円**  
 ドイツの上級スパークリングワイン。やや辛口ながら、飲み応えのある果実味を楽しめます。金箔入りで、テーブルを華やかに彩ります！



**新潟農家直送米 黄金めし [3F]**  
**和風ロコモコ丼**  
**1,045円**  
 ハワイ名物のロコモコ丼に照り焼きソースを合わせ、アボカドとトマトで彩り豊かにしました。  
 ※1日限定15食



**コバラハッタ [2F]**  
**春色ナポリタンとオムライスの彩りプレート**  
**1,628円**  
 彩り豊かなナポリタンとトロトロオムライスのハーフ&ハーフにミモザ風サラダを添え、春の装いを感じる一皿に仕上げました。



**紅虎餃子房 [2F]**  
**牛肉とアスパラのオイスターソース炒め**  
**1,628円**  
 牛肉と旬のアスパラをオイスターソースで炒めた、春を彩るメニューです！



**麺屋空海 [1F]**  
**三色小籠包セット**  
**1,350円**  
 豚肉小籠包、梅豚小籠包、フカヒレ小籠包の三種類が入った特別なセットをご用意しました。ラーメンは、味玉そば、とんこつ、味噌からお好きなものをお選びいただけます。

※表記の金額は全て税込価格10%です。テイクアウトの場合は価格が異なります。