

ANNIVERSAIRE CAFÉ

PRESS RELEASE

2015年7月16日

アニヴェルセル株式会社

— 【夏季限定】美容やダイエットにもおすすめ！7種のとまとメニュー —

「とまとフェア 2015」開催！

～夏のテラス席で、とまとの“甘味と酸味”をたっぷり堪能！7月23日～8月31日まで～

アニヴェルセル株式会社(代表取締役社長:平井 雅丈)が運営する、みなとみらい横浜の「アニヴェルセル カフェ」(神奈川県横浜市中区新港2-1-4)では7種の“オリジナルとまとメニュー(4種のカクテルと3種のフード)”を提供する『とまとフェア2015』を2015年7月23日(木)から8月31日(月)までの期間限定で実施いたします。



「とまとフェア 2015」イメージ

当フェア期間中、見た目もとまとのように可愛く、程よい酸味にさわやかなミントを合わせた爽快感たっぷりの「とまと ミントジュレップ」など“4種類のとまとカクテル”と、2Lサイズの大きなとまとを丸ごと使った「丸ごととまとに詰めた ヤリイカリゾットのオープン焼き ゴルゴンゾーラのクリームソース」など、“3種のとまとフード”を提供します。

太陽の恵みを浴び、みずみずしいとまとには、赤い色素成分「リコピン」以外にも「ビタミン」や「ミネラル」「β-カロテン」も豊富に含まれており、紫外線対策に嬉しい“美白作用・美肌作用”、さらに“夏バテ予防・疲労回復・脂肪の蓄積を抑える”など、様々な効果が期待できるといわれています。夏本番を迎えるこの季節に、目の前に運河が広がるテラス席で、爽やかな風と汽車道に広がる緑を感じながら、当店オリジナルのとまとメニューをご堪能いただけます。

【とまとフェア 2015 概要】

- ◆カクテル:①「とまと ミントジュレップ」②「プレミアム レッドアイ」③「とまと クーラー」④「とまと ロワイヤル」各1000円
- ◆フー ド:①「タコのカルパッチョ 4種のカラフルプチとまとと夏野菜の生姜風味マリネ」980円
- ◆フー ド:②「丸ごととまとに詰めた ヤリイカリゾットのオープン焼き ゴルゴンゾーラのクリームソース」1500円
- ◆フー ド:③「イベルコ豚ベーコンとイエロートマトの黄色いアマトリチャーナ 香り豊かなペコリーノチーズ添え」1500円

◆提供期間:2015年7月23日(木)～2015年8月31日(月)

◆施設名称:「アニヴェルセル カフェ」みなとみらい横浜店

◆T E L:045-640-5188

◆営業時間:【平日】12:00～22:00 【土日祝】9:00～22:00

◆定 休 日:火曜日(祝日の場合営業)

◆席 数:136席(うちテラス84席)

◆U R L:<http://cafe.anniversaire.co.jp/>

※カクテルは全てノンアルコールカクテルでも提供可。※価格は全て税込。



▲フードイメージ

「丸ごととまとに詰めた ヤリイカリゾットのオープン焼き ゴルゴンゾーラのクリームソース」



▲上記商品名カクテル左から①②③④

<本リリースに関する報道関係者からのお問い合わせ先> アニヴェルセル株式会社 広報・PR 室: 須崎ゆかり 上小牧怜奈
【Mail】 pr@anniversaire.co.jp 【Tel】 045-948-6396 【Fax】 045-948-6923

ANNIVERSAIRE CAFÉ

【詳細資料】価格は全て税込です。カクテルは全てノンアルコールでの提供可能です。



トマト ミントジュレップ :1000 円

大地に実るトマトの自然な美味しさと力強さを味わえる一杯。
トマトの程よい酸味に爽やかなミントを合わせ、爽快感たっぷりの見た目もトマトの様な可愛いカクテル。



プレミアム レッドアイ:1000 円

トマトジュースにエビスビールを贅沢に使用。
さらに、フレッシュな酸味と程良い甘味がギュッと詰まったトマトリキュールを隠し味に入れる事で、トマトの美味しさを際立てたプレミアムなビールカクテルです。



トマト クーラー:1000 円

トマトのみずみずしさとフルーツ感を味わえるカクテル。
ほのかに薫るイチゴの香りが、トマトと白ワインの味わいを華やかに彩ります。



トマト ロワイヤル :1000 円

可愛いトマトの花と果実のイメージをギュッとグラスに閉じ込めました。スパークリングワインの爽やかな炭酸とローズの豊かな香りを楽しめます。



タコのカルパッチョ 4種のカラフルプチトマトと夏野菜の生姜風味マリネ:980 円

タコのカルパッチョと4種類のカラフルなプチトマト、夏野菜を生姜風味のさっぱりとしたドレッシングで和えた、夏らしい一皿です。



丸ごとトマトに詰めた ヤリイカリゾットのオープン焼き ゴルゴンゾーラのクリームソース:1500 円

中身をくり抜いた 2L サイズの大きなトマトにヤリイカリのゾットを詰め、チーズをたっぷり乗せてロースト。焼けたチーズの香ばしさ、トマトの酸味、コクのあるゴルゴンゾーラソースと、様々な味わいが一皿で味わえるゾットです。



イベリコ豚ベーコンとイエロートマトの黄色いアマトリチャーナ 香り豊かなペコリーノチーズ添え:1500 円

黄色トマトでソースを作ったアマトリチャーナ。炒めた玉葱の甘みと、ベーコンから出る旨味を感じられ、色は赤くないのにトマトの味がする、そんな不思議なパスタです。