

アコーホテルズが誇るハイクラスホテル
「プルマン東京田町」

ハイビスカスや山菜など春野菜をふんだんに使った新メニュー
スプリングメニューを3月1日よりスタート



フランス・パリを拠点とし、世界100ヶ国に4600を超えるホテル、リゾート、レジデンスを展開する世界最大級のホテルチェーン・アコーホテルズが運営する、ラグジュアリー及びアップスケールブランドホテル「プルマン東京田町」は、2019年3月1日（金）より、「味わう旬の春野菜」をテーマに作り上げたスプリングメニューを提供いたします。

総料理長トーマスが作り上げたスプリングメニューは「味わう旬の春野菜」をテーマに、ハイビスカスや山菜、春キャベツ、アスパラガスはもちろん、桜チップで燻したベーコンや桜海老のリゾット、桜のチーズケーキなど、春ならではの食材を使ったメニューとなっております。ぜひ、お楽しみください。

レストラン「KASA」 店舗概要

- 店舗名 : KASA / カサ
 場所 : プルマン東京田町 内 レストラン「KASA」(東京都港区芝浦3-1-21)
 アクセス : JR「田町」駅徒歩1分(駅直結)、都営地下鉄三田線・浅草線「三田」駅徒歩3分
 時間 : 朝食(ビッフェ) / 6:30~10:30 (L.O.10:00)
 ランチ / 11:30~14:30 (L.O.14:00)
 スイートタイム / 15:00~17:00 (L.O.16:30)
 ディナー / 18:00~22:00 (L.O.21:30)
 ※土日ランチ / 10:00~14:00 (L.O.14:00)
 席数 : 104席(※テラス16席設置)
 個室 : 1部屋(テーブル6席、ラウンジスペース4席)
 ご予約・お問い合わせ : 050-5596-7340



<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

プルマン東京田町 PR事務局 (株式会社サニーサイドアップ内)

担当: 石原杏莉、關早紀子、澤井亨

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: ptt_pr@ssu.co.jp

<スプリングメニュー一例>



昆布メキングフィッシュ カルパッチョ イカスミ 小松菜エミュリッション タピオカクリスプ (1,800円/税別)

日本酒で洗った昆布とともに真空パックし24時間昆布メにしたハマチ。小松菜のピューレとイカスミのアイオリソースを流し、コールラビの浅漬とイカスミとタピオカのクラッカーがアクセント。



レッドチコリ ゴートチーズ ビーツのガスパチョ ブルーベリー (1,800円/税別)

ボイルしたビーツによる滑らかなガスパチョスープ。シェリービネガーのさわやかな酸味がアクセント。ゴートチーズの塩味、リンゴの口触り、ブルーベリー果実味、絶妙なバランスの一皿。



和牛ビーフタルタル ロースト麦麴クリーム オーガニックエッグ エノキピクルス (2,500円/税別)

和牛ランプ肉のローストとグラモラータソースを合わせたタルタル。麦麴クリームとエノキ茸のピクルスがアクセント。オーガニックの卵黄を崩し合わせながらお召し上がりください。



ポーク&フォアグラバロティーヌ キュウリピクルス 梅干し ハイビスカスジェリー (2,000円/税別)

国産豚肉とフォアグラ、ハーブで作ったソーセージ。ハイビスカスジェリーの甘味。梅ペーストの程よい酸味、キュウリピクルスの口触り。和と洋のユニークな一皿。



天使エビのカツレツ ダシクラスト オーロラソース (2,500円/税別)

天使の海老を鰹節とパン粉で作ったダシクラストで覆い、ムニエルに。西京味噌とトマトソースで作ったスペシャルオーロラソースでお召し上がりください。



本日の魚のグリル レンズ豆&桜スモークウッドベーコン スモークトマトブロス (3,700円/税別)

市場からの鮮魚を鉄板でグリル。レンズ豆とベーコン、スモークしたプチトマトをアサリジュースで煮込んだものを添えました。燻製トマトの芳香が軽やかな一品。



オーストラリア産ジョンディービーフフィレ オジブランカオイルマッシュ ポテト アスパラガス&グアンチャーレのソテー 赤ワインソース (8,000円/税別)

オーストラリア産ジョンディービーフのテnderロインのグリル。滑らかなマッシュポテトにオジブランカオリーブオイルの香り。豚頬肉の生ハムにアスパラガスを合わせた付け合わせ。赤ワインソースでお召し上がりください。



ラベンダー&ハニー アイスクリーム (1,300円/税別)

バニラとハチミツのアイスクリームにラベンダーの花の香りがアクセント。



桜チーズケーキ コットンキャンディ (1,400円/税別)

桜リキュールを使った桜クリームとゼリー、桜チーズケーキのハーモニー。グラハムビスケットがアクセント。その姿を桜の綿あめで覆いお客様のもとへ。目の前で桜シロップをかけるプレゼンテーション。感動の一皿です。

【メニュー表・オフィシャル画像の提供について】

前頁に記載したメニューを含む全てのスプリングメニューのメニュー表およびオフィシャル画像を
下記専用サーバーへアップしております。
ご希望の方は、ご自由にダウンロードの上、ご使用くださいませ。

専用サーバーURL : <https://goo.gl/3sorFe>

■注意事項

- ・素材は報道目的以外にご使用にならないようお願いいたします。

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

ブルマン東京田町 PR事務局

担当：石原杏莉、關早紀子、澤井亨

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL : ptt_pr@ssu.co.jp