

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（ビュッフェ）／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）
※土日ブランチ／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ュ 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 ロースト麦麹クリーム 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。麦麹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&フォアグラパロティーヌ 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。梅ベースの程よい酸味、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 スマートマトプロス (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、スマート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ンダーロインのグリル。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