



HARAJU CROSS JAPAN MASTERY COLLECTION\_estカフェ 発  
“季節のINARI & 体験型KINTON”から秋の味覚が登場！  
9月19日(日)より販売中。

原宿駅前の複合施設WITH HARAJUKU内にあるHARAJU CROSS JAPAN MASTERY COLLECTION\_estカフェでは、自然に寄り添う事で心身ともに健康に過ごすことを目指しております。薬膳料理の基礎である「陰陽五行」の考えを用い、完全自然栽培、無農薬食材やヴィーガンも取り入れた日本国内の旬の食材を使ったお料理をご提供しております。2020年9月19日(日)より、新作INARI 5種類と和栗を使った体験型KINTONが登場いたしました。

■季節のINARI

旬の食材を使い、伝統的な郷土料理にエッセンスを加え、新しいINARIを表現しました。今回は彩り豊かに、新作INARI5種類が揃いました。季節の素材をふんだんに使用し、ボリュームも満点です。この機会にぜひ、ご賞味ください。



左から

**うなぎ**

**450円(税抜)**

脂の乗った柔らかい炙りのうなぎに山椒やわさびのアクセントをつけたINARI

**秋鮭**

**280円(税抜)**

宮城の郷土料理、はらこ飯からインスピレーションを得て創作されたINARI

**月見**

**350円(税抜)**

十五夜をイメージし、中の鶏そぼろにはパクチーを合わせたINARI

**鶏カツ**

**350円(税抜)**

コロコロの鶏カツにふわっとしたスクランブルエッグが入った優しい味わいのINARI

**栗ときのこと (ヴィーガン)**

**350円(税抜)**

数種類のきのこの旨味と栗の優しい味わいの、秋満載のINARI

## ■季節の体験型KINTON

季節の体験型KINTONは、季節感あふれる旬の食材とフルーツを北海道産白小豆と共にきんとんと云う形で表現しております。

今回はアクセントに季節感溢れるトリュフをあしらい味わいに、エレガントな香りをトッピングしております。

お客様ご自身で、最後の仕上げ、絞り器を使った、餡絞りをお楽しみいただけます。

今回は、秋の味覚をご用意いたしました。



秋のKINTON 和栗とトリュフのきんとん

1,580 円(税抜)

和栗を使った爽やかな甘みの和三盆アイスに、みずみずしい柿の食感とトリュフのアクセントがきいた甘さ控えめな栗餡を合わせました。

仕上げの楽しさと、今だけの贅沢な味わいをご堪能ください。

■店舗名： HARAJU CROSS JAPAN MASTERY COLLECTION\_est  
(複合施設 WITH HARAJUKU内)

■所在地： 〒150-0001  
東京都渋谷区神宮前1丁目14-30

■TEL： 03-6804-3128

■営業時間： 11:00～20:00

■URL： <https://japancityguide.jp/ja/harajucross/>



### 【本件に関するお問合せ先】

(株)羽田未来総合研究所 広報・PR室 榊

9:00～17:30 (土日祝除く)

TEL :03-5757-8070

E-mail : c-sakaki@hfri-co.com