



HARAJU Cross JAPAN MASTERY COLLECTION_estより “JMC_estお正月INARI&お箸飾り”のご案内！

原宿駅前の複合施設WITH HARAJUKUの地下1階にある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います。

2020年11月10日(火)よりJMC_est お正月INARIの予約受付を開始いたしました。

また、セレクトショップでは、日本の伝統ある產品に、次世代のアーティストやクリエイターたちの新しいエッセンスを取り入れた商品をご提案しております。

お正月の食膳に華を添えてくれるcohanaのお箸飾りをご紹介します。

■JMC_est お正月INARI



5000円（税抜）

容器サイズ（約）：縦 13.5×横 13.5×高さ5(cm) 一段

伝統的なおせちの余韻をまとったINARI（いなり）のお重です。

料理人が吟味した国産の上質な食材を使用。

新年を迎えるにふさわしい雅な5品目をご堪能いただけます。

福岡県大川の職人手作りの箱は、小物入れとして長くお使いいただける上質な仕上がりです。

※お箸及びお箸置きは、商品に含まれませんが、隣接するセレクトショップにてお求めいただけます。

●INARI内容

①うなぎ伊達巻

鹿児島県産うなぎと、卵の香りがふわっと広がる自家製ミニ出汁巻に、山葵を効かせた野沢菜入り酢飯を合わせました。

②鮑

活け蝦夷鮑を 3 時間かけてふっくらと火入れ、新鮮な肝のソース、海苔、柚子酢飯。アクセントで紅白なますを入れています。

③ローストビーフとフォアグラ

お店で提供しているローストビーフ重と同様、九条ネギ、柚子大根、鰹節昆布佃煮を交互に重ねています。ポルト酒を絡めたフォアグラのコンフィと牛肉のロッシェニ仕立てをイメージしております。

④野菜の筑前煮

食材はすべて国産を使用し、蓮根、牛蒡、人参、里芋、大根を椎茸と昆布出汁で煮含め、甘辛く煮た干し椎茸と、彩りの絹さやを乗せて、仕上げました。

⑤鴨蕎麦巾着

年越し蕎麦のイメージで、鴨の自家製生ハムと、信州蕎麦を鳥居醤油のだしつゆで味付けした INARI で包んでおります。新しいスタイルの INARI です。

★ 車海老の旨煮

熊本県産、活け車海老の頭から出る出汁の旨みと味醂、薄口醤油を絡めて艶よく仕上げています。

※アレルギー：

えび、小麦、乳、卵、大豆、牛肉、あわび、ごま、そば



●ご予約期間： 11月10日(火)～12月18日(金) 11時～20時

●お受取り期間：12月31日(木) 11時～17時
1月 1日(金) 10時～18時
1月 2日(土)・3日(日) 11時～18時

●お受取り店舗：HARAJU Cross JAPAN MASTERY COLLECTION_est
東京都渋谷区神宮前1-14-30 ウィズ原宿B1F

●ご予約方法： お電話・メールもしくは、直接店頭にてご予約承り中。
☎:03-6804-3128
✉:cafe_est@japanmasterycollection.jp

注意事項：

※手作りの為、数量に限りがございます。手配数を超えた場合は、期日前でも予約受付を終了させていただきます場合がございます。ご了承くださいませ。

※電話にてのご対応は 11 時～ 20 時までとさせていただきます。

※ご注文後のキャンセル及びご予約内容の変更は受け付けられません。

※当日中にお召し上がりください。

■cohana お箸飾り



各1,500円（税抜）

鉾石・紅白／お箸飾り5個セット・祝い箸付き
鉾石・紅白／お箸飾り9個セット

cohanaお箸飾りは、箸袋の代わりとして箸先を彩り、食事中は箸置きにもなります。親しい人との特別な日やお客さまのおもてなしに、いつもの食卓をすっきり華やかに演出します。ギフトとしても喜ばれるアイテムです。

また、お正月の食膳も華やかに演出いただけます。ぜひお楽しみくださいませ。

ホーショー株式会社URL
<https://www.hoh-pack.jp/>

■店舗名： HARAJU Cross JAPAN MASTERY COLLECTION_est
(複合施設 WITH HARAJUKU地下1階)

■所在地： 〒150-0001
東京都渋谷区神宮前1丁目14-30

■ご連絡先： カフェ
☎ 03-6804-3128
✉ cafe_est@japanmasterycollection.jp
セレクトショップ
☎ 03-6384-5815
✉ shop_est@japanmasterycollection.jp

■営業時間： 11:00～20:00

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

■Instagram: http://www.instagram.com/harajucrossjmc_est/



【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