

HARAJU Cross JAPAN MASTERY COLLECTION_estより
新春のご案内！

原宿駅前の複合施設WITH HARAJUKUの地下1階にある株式会社羽田未来総合研究所と株式会社NTTアドが共同運営をする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12月31日(月)~1月3日(木)の期間限定で、テイクアウト用に、JMC_estお正月NARIとおしるこをご案内いたしております。

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。

今回は、KIMURA & Co.より木製マトリョーシカ人形・歴清社より金銀紙を最後まで生かす考えで生まれた手仕事のおすそ分けをご紹介をご紹介します。

■JMC_estお正月INARI



5,000円（税抜）

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。

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キー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。

※店内にてイトインのご用意もございます。

■おしるこ

北海道産小豆を贅沢に使用した新年にほっこり温まる甘みたっぷりのおしるこです。店内では焼きたてのお餅を添えて、またテイクアウトでは、もっちりとした白玉と共に召し上がりいただけます。



おしるこ (お茶付き)
800円 (税抜)



白玉おしるこ (テイクアウト)
500円 (税抜)

■MATRYOSHKA

古今東西の郷土玩具にインスパイアされた「retro-modern toys」をオリジナルで制作。懐かしい空気を感じながらも、今を感じるモノをコンセプトに、手にした人が笑顔になれるものをお届けします。木製の入れ子式人形。物語が感じられるマトリョーシカ人形を制作しています。



福だるま
6,200円(税抜)



招福猫 十二支縁起
10,000円(税抜)

KIMURA & Co.URL

<https://kimuraandco.com/>

■箔雑貨

日本に古くから受け継がれてきた美意識と技術に裏付けられた箔。それはまだ豊かな可能性を秘めています。ちょっとしたアイデアで、全てが特別なものになる。ありそうでなかった箔雑貨を取り揃えました。



手仕事のおすそ分け
¥1,500 (税抜)

手作り金銀紙の端切れを最後まで活かす考えで生まれました。クリエイターひとりひとりの手仕事にかかる想いを詰め込んだ一袋です。

歴清社

<https://rekiseishaonline.com/>

- 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