

HARAJU Cross JAPAN MASTERY COLLECTION_estカフェ発
冬の“INARI&体験型KINTON”、
新作メニュー・新商品が登場！
12月5日(土)より販売中。

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していただけるよう、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5日(土)～冬のINARI&体験型KINTON、青森県産 鶏の薬膳鍋、ベジキッチンオーガニックひよこ豆みそスープペーストを販売致しております。

■冬の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、冬のINARI 4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。



左側から

鶏カツ 280円(税抜)

鳥カツを一粒サイズでカラッと揚げ、奈良漬けとスクランブルエッグの上に乗せ、カツ丼風に仕上げた一品です。

牛すき焼き 350円(税抜)

国産牛バラ肉・しらたき・春菊を鰹節と昆布だしの割り下ですき焼きのように仕立てた一品です。

ずわい蟹のサラダ 350円(税抜)

旬を迎えたずわい蟹と、オニオン、マヨネーズを合わせ、トビウオの卵(とびっこ)を添えました。数種類の野菜(リンゴ・赤玉ねぎ・パプリカ2種・きゅうり・大根)を塩麴でマリネにし、さっぱりとしたサラダ仕立てに仕上げた一品です。

野菜の筑前煮 (VEGAN) 350円(税抜)

冬のごちそう筑前煮。蓮根・ごぼう・人参・里芋・大根など根菜を甘辛く煮込み、旨味を引き出して仕上げた一品です。

■冬の体験型KINTON

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、KINTONという形で表現しております。

お客さまご自身で、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、冬の味覚をご用意いたしました。



※イメージ写真

サツマイモのKINTON

1,580円(税抜)

滑らかな口当たりのサツマイモ餡、食べ頃の洋ナシ、スッキリとした甘味の和三盆アイスを使用し、食感のアクセントにメレンゲやさつまいもチップ、醤油パウダーで上質な旨味を演出しています。

■新作メニュー



青森県産 鶏の薬膳鍋

1280円(税抜)

高麗人参やナツメ、生姜、ニンニク、クコの実、八角などの漢方として使われているスパイスと鶏手羽をベースにしたスープを塩麴で味付けしました。

発芽玄米や高きび、ハト麦などの低脂質で栄養価の高い雑穀でヘルシーにお召し上がりいただけます。

“梅たく”や青唐辛子の醤油漬けて味の変化をお楽しみください。

■新商品



ベジキッチン オーガニックひよこ豆みそスープペースト
345g 1,100円（税抜）

株式会社ビーバイ・イーの食品ブランド“ベジキッチン”のオーガニックひよこ豆味噌スープペーストは、福井県越前市の創業1914年、大正3年より100年以上味噌作りを続けてきた老舗味噌蔵「マルカワみそ」で製造をおこなっています。先祖代々受け継がれてきた技術で、味噌蔵から自家採取した種麹や豊富なたんぱく質を含む28品目アレルギーフリーのひよこ豆を原料に、現在では大変希少な木桶で味噌を仕込んでいます。ひよこ豆のやさしい甘味で、洋食にも和食にも合う味わいです。

食のダイバーシティを目標に掲げ、誰もが安心して食べられる「Shibuya Vegan Friendly」をコンセプトにする渋谷区観光協会の公認土産として発売中です。

株式会社ビーバイ・イー ベジキッチン
<https://www.bxe.co.jp/brand/vegekitchen>

■店舗名： HARAJU Cross JAPAN MASTERY COLLECTION_estカフェ
(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

■TEL： 03-6804-3128

■営業時間： 11:00～20:00

■メールアドレス：cafe_est@japanmasterycollection.jp

■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



HARAJUCROSSJMC_EST