

## 大人気！レモン系&チーズ系ヘルシー“らぁ麺” 「らぁ麺 レモン&フロマージュ GINZA」

2018年12月12日(水)オープン！

マロニエゲート銀座2/B2F

マロニエゲート銀座2(地下2階)に、「らぁ麺 レモン&フロマージュ GINZA」が12月12日(水)、オープンします。“黄金の塩らぁ麺”で女性に大人気のラーメンショップ「ドゥエ イタリアン」(本店:千代田区九段南/運営・株式会社フロムフォティ)がプロデュースする“らぁ麺”ショップとして、国内6店舗目となります。マロニエゲート銀座2店は、昨今話題のレモンラーメンと、女性に圧倒的な人気のチーズラーメンにメニューを絞り、トッピングでお客様のお好みに合わせてカスタマイズできるスタイルです。

### ◆ビタミンたっぷりレモンスープとインスタ映えするとろ〜りチーズ“らぁ麺”

看板メニューは、レモンをメインに数種類の柑橘類をスープに使用した「レモンらぁ麺」(写真上)と、石塚和生シェフ特性のクリームチーズを麺に絡めて食べる「生ハムらぁ麺フロマージュ」(写真下)です。

「レモンらぁ麺」のスープは、鶏ガラの出汁に、レモンのほかライムやシークワーサー、すだちをたっぷり使った琥珀色。ひと口目から衝撃のすっぱさです。「らぁ麺フロマージュ」は、とろ〜りと溶けるクリームチーズを使った“チーズらぁ麺”。九条ネギとの相性もよく、シンプルながらとろけたチーズがインスタ映えするメニューです。

そのほか、「レモンパクチーらぁ麺」などアクセントを加えたメニューと、自分好みにカスタマイズできるトッピングもご用意しました。麺は「国産小麦100%麺」と女性にうれしい「糖質OFF麺」。さらに、それぞれ半分ずつの「-half&-half」もお選びいただけます。

#### 《マロニエゲート銀座店“らぁ麺”メニュー》 ※価格は全て税抜です。

レモンらぁ麺 780円 レモンパクチーらぁ麺 880円

〜レモントッピング〜

味玉子 150円、パクチー増し 150円、いっぱい生野菜 200円

らぁ麺フロマージュ 780円 らぁ麺生ハムフロマージュ 880円

〜フロマージュトッピング〜

味玉子 150円、生ハム1枚 200円、Wチーズ 200円

〈サイドメニュー〉美人玄米ご飯(スープに入れてリゾット風に) 200円

刻みチャーシューとチーズのグラスご飯 500円



### ◆デザートは低糖質スイーツ『0na(レイナ)-REiNa』が登場！ “らぁ麺”の後でも安心スイーツ

「らぁ麺 レモン&フロマージュ GINZA」では、低糖質スイーツを販売します。“らぁ麺”を堪能された後は、カロリーを気にせずにスイーツもお楽しみいただけます。

#### 《スイーツメニュー》 ※価格は全て税抜です。

0na(レイナ) ババロア(糖質2.2g) 500円

色が変わる幸せの青いハーブティー(糖質0.2g) 480円

0na(レイナ) レモネード(糖質0.2g) 480円

0na(レイナ) ココア(糖質4.2g) 530円

その他