

マロニエゲート銀座2 『春のごちそうフェア』

2019年3月1日(金)～4月7日(日)

桜の季節の期間限定オリジナルメニューが盛りだくさん！

「マロニエゲート銀座2」(中央区銀座3-2-1)のフーズ・カフェのショップで、3月1日(金)から4月7日(日)まで、「春のごちそうフェア」を開催します。

お食事からスイーツまで、春を感じる、こだわりの食材を使った期間限定オリジナルメニューが登場します。



『春のごちそうフェア』メニュー一覧

商品写真	ショップ名/メニュー紹介 (価格はすべて税込です)
	<p>アンジェリーナ (ケーキショップ) (1階) 『桜のモンブラン』 (540円) 好評のマンスリーモンブランは季節に合わせ、マロンペーストに桜のフレーバーを練り込みました。 ※本商品の販売は3月31日までの予定です。</p>
	<p>ユーゴ アンド ヴィクトール (1階) 『ミミ』 (ショコラ3個入り 1,404円、6個入り 3,024円) シェフのユーグ・プジェ氏がピンクのパッケージに猫をデザイン。商品名「ミミ」は可愛い女の子の仔猫によく付けられる名前です。フルーティな桃や洋ナシのスフェール(*)入りです。 *丸いチョコレート</p>
	<p>ビゴの店 (パティスリー) (地下2階) 『桜のマカロン』 (5個入り 1,296円) 桜の葉を入れたクリームをサンドし、桜の塩漬けをのせたキュートな春限定のマカロンです。ほんのりとした春の香りをお楽しみください。</p>
	<p>ビゴの店 (ブーランジェリー) (地下2階) 『桜のフランスパン』 (サイズ大 432円、小 270円) 桜の塩漬けを混ぜ込んだフランスパンは、毎春恒例の人気商品。形も桜の花をイメージしました。香ばしいフランスパンを、桜の香りと一緒に召し上がりください。</p>

	<p>ベビブレ（地下2階） 『HARU』（600円） イチゴ、パイナップル、バナナの3種のフルーツで、鮮やかな桜色を表現しました。甘酸っぱく、甘過ぎない、さわやかな風味の苺ミルク味スムージーです。</p>
	<p>ルチアーノ・ピオ（地下2階） 『フェリーチェ』（401円） 人気のグラデーションカラーに新たな期間限定フレーバーが加わります。桜・抹茶・ゆず・きな粉の四重奏で、春を感じていただきたいジェラートです。</p>
	<p>ウィズ・グリーン（地下2階） 『国産牛肉のプルコギと菜の花ナムルのサラダ』（1,180円） 当店で大人気の国産牛肉プルコギのサラダ。春らしく菜の花ナムル、ヘルシーな玄米、さっぱり甘いリンゴを混ぜてお召し上がりください。お薦めドレッシングは「レモン」と「ごま塩」です。</p>
	<p>SAKURA 食堂（地下2階） 『鶏むね肉のさっぱりチキン南蛮定食』（1,330円） 人気の定番メニューに春色鮮やかなタルタルソースを添えました。ピクルスに代えて、少し酸味のあるしば漬けを使用しており、よりさっぱりとチキン南蛮をいただけます。</p>
	<p>コムフォー（地下2階） 『桜づくしのGINZA SET』（1,200円） クリーミーでコクの深さが大好評の「ごろごろ野菜と肉団子の豆乳白湯フォー」。ノンカフェインの桜のハーブティ、桜の花びらの塩漬けをあしらった自家製杏仁豆腐との春セットです。</p>
	<p>らぁ麺レモン&フロマージュ（地下2階） 『春の桜色らぁ麺』（1,050円） クリームベースのスープを春仕立てにアレンジし、生ハムがアクセントの銀座限定メニューです。スープは明太子を使用し、濃厚と思いきや、すっきりとした味わいに仕上げられています。</p>