

マロニエゲート銀座2 『夏のごちそうフェア』

2019年7月29日(月)～8月31日(土)

夏の野菜や果物をふんだんに使ったオリジナルメニューも！

「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、7月29日(月)から8月31日(土)まで「夏のごちそうフェア」を開催します。旬の食材を生かし、夏バテさせないヘルシーメニューや冷たいスイーツをご用意。夏期限定や新作メニューも登場します。

『夏のごちそうフェア』メニュー一覧

メニュー写真	ショップ名/メニュー紹介 (価格はすべて税込です)
	らぁ麺 レモン&フロマージュ GINZA (地下2階) 『冷製トマトコレクション 2019 from Due Italian』(1,400円) 数種類のフレッシュなトマトを贅沢にトッピング。リコピンたっぷりの鮮やかな赤いスープが「デュラムセモリナ粉」を使用したイタリア麺にたっぷりと絡みます。1日限定10食です。
	コムフォー (地下2階) 『トロピカル風 冷やしトムヤムフォー』(単品840円) 夏期限定“冷やし”トムヤムフォーが登場。具材はエビと水菜や根菜。そして、スイートチリで味付けしたほどよい甘さのマンゴーがアクセントです。当店自慢の国産米100%フォーをピリ辛でお召し上がり下さい。
	SAKURA 食堂 (地下2階) 『彩り野菜のセイロ蒸し定食』(1,380円) 夏野菜と鶏むね肉の定食です。あっさりしていて食べやすく、玄米と合わせると栄養バランス満点。ズッキーニ、ナス、カボチャ、コーンのほか、ラディッシュやニンジン、ジャガイモなど彩り豊かな一皿です。
	With Green (地下2階) 『夏感じる! ゴーヤチャンプル風サラダ』(Mサイズ1,080円) 旬の野菜ゴーヤにポークハム、ゆで卵、豆腐、ニンジンの栄養たっぷり“夏バテ防止”サラダです。ドレッシングは14種類からお選びいただけます。お好みで追加トッピングもお楽しみください。
	ルチアーノ・ピオ (地下2階) 『グラスホッパー』(781円) 爽やかなミントが香る大人パフェです。人気のジェラート「チョコ」と「チョコミント」に、生クリームとマシュマロをトッピング。ミントリキュールの風味で包みました。1日限定10食です。

	<p>ベビブレ（地下2階） 『トロピカル』（600円） トロピカルフルーツ代表のマンゴー、パイナップル、バナナ、さらにトマトとニンジンが入った濃厚なスムージーです。ヘルシーな豆乳を使用。いつでも、オーダーをいただいてから作り立てをご提供します。</p>
	<p>ビゴの店（パティスリー）（地下2階） 『トロピカルマンゴー』（378円） 夏の定番のマンゴープリンです。風味豊かな2種類のマンゴープリンとマンゴーソース、ブランマンジェの4層が織りなす甘酸っぱいハーモニー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） 『ダノワーズ タルト ペシュ』（378円） ジューシーな桃のシロップ漬けをのせた夏定番のデニッシュです。デニッシュのサクサク感は当店自慢。食べ応えのある桃とカスタードクリームはしっかりと甘さです。</p>
	<p>タリーズコーヒー（地下2階） 『エスプレッソシェイク』（Tall 620円、Short 570円） バリスタが1杯1杯抽出したエスプレッソショットをシェイクした、毎夏大人気の大人シェイクです。お好みで、さらにココを出すエスプレッソの追加ショット（+50円）もございます。</p>
	<p>アンジェリーナ（ケーキショップ）（1階） 『ココナッツミルクモンブラン』（540円） 好評のマンズリーモンブラン<8月>は、マロンペーストに白餡とホワイトチョコレート、ココナッツを練り込みました。 ※本商品の販売は8/1（木）からです。</p>
	<p>ユーゴ アンド ヴィクトール（1階） 『塩キャラメル Glace au caramel salé』（648円） ほのかな塩味がキャラメルのビターな甘さを引き立てる、口どけなめらかなアイスです。2018年、パリの情報誌「フィガロスコープ」で「パリで最もおいしい塩キャラメルアイス」に認定された逸品です。</p>
	<p>Meet Fresh 鮮芋仙（2階） 『芋園 2号 ICE』（M 540円、L 864円） 台湾スイーツ専門店のヘルシーなかき氷です。しっとりとしたさつま芋と、女性に人気のハトムギ、モチモチの台湾産タピオカをトッピング。やさしい甘さの黒糖シロップをかけて、お召し上がりください。</p>

※画像データをご希望の方は下記までご連絡ください。