



本格フレンチを手ごろな価格で、気軽に楽しめるフレンチバル「French cafe&wine 虎ノ門パール」

元マキシム・ド・パリで腕を振るったシェフの本格フレンチメニュー フレンチの常識を覆す、低カロリーでおいしい“筋肉メニュー” 第二弾 虎ノ門パール『サーモンのコンフィソースピストゥー』

～2018年6月15日（金）より提供開始～

「The Pie Hole Los Angeles」「Doc Popcorn」「GRILL&WINE GENIE'S TOKYO」など数々の飲食店を運営する株式会社FSプランニング（本社：東京都港区、取締役社長：齋藤 正浩）は、本格フレンチを手ごろな価格で、気軽に楽しめるフレンチバル「French cafe&wine 虎ノ門パール」(虎ノ門ヒルズ)にて、2018年6月15日（金）より、本格フレンチシェフの筋肉料理『サーモンのコンフィソースピストゥー』の提供を開始いたします。



『サーモンのコンフィソースピストゥー』は、銀座「マキシム・ド・パリ」で腕を振るっていたシェフが、本格フレンチの味をそのままに、カロリーやタンパク質の数値にこだわって作り上げた筋肉メニューの第2弾です。サーモンの中でも脂身の少ないタスマニア産のキングサーモンを厳選して使用しており、ふっくらジューシーな仕上がりにするため、丸一日じっくりマリネしたサーモンを低温のオリーブオイルの中でゆっくりと火入れをしました。ソースには、セルフィーユ、パセリ、バジル等のハーブを刻み、にんにくとオリーブオイルで仕上げた、シンプルな香りを楽しめるフランスの伝統的なソースピストゥーを使用しております。1食あたり512kcalと低カロリーでありながら、しっかりと食べ応えもある、質量共に満足いただける逸品です。

この機会にぜひ、虎ノ門パールの『サーモンのコンフィソースピストゥー』で、本格的な筋肉メニューをお楽しみください。

French cafe&wine 虎ノ門パール フレンチシェフの作る筋肉料理『サーモンのコンフィソースピストゥー』概要

- 商品名 : 『サーモンのコンフィソースピストゥー』
- 価格 : ¥1,400- (税込)
- 販売開始 : 6月15日 (金)
- 主な栄養成分 :

	量(g)	カロリー(kcal)	タンパク質(g)	脂質(g)	糖質(g)
サーモン	150	282	16	18	12
九穀米	120	60	15.42	3.9	68.5
サラダ	30	25	1.89	0.9	15
ソース	26	145	0.47	15.11	1.4
合計	326	512	33.78	37.91	96.9

※本商品のご飯には九穀米を使用しております。

(米、押し麦、ファッコ、キヌア、ワイルドライス、もち麦、アマランサス、ブルガーハンプシード)

