

アメリカンレストラン「トニーローマ」六本木店

カリフォルニア米を使った多彩な“ガンボ”メニューを週替わりで提供

『ガンボ with カルローズフェア』開催

2018年1月2日（火）～2月28日（水） 平日ランチタイム 11:00～14:30L.O.

アメリカ発祥のバーベキュー・リブ専門レストラン「トニーローマ」六本木店では、1月2日（火）から2月28日（水）の期間、平日のランチタイム（11:00～14:30L.O.）に、カリフォルニア米“カルローズ”を使った“ガンボ”メニュー（1,000円・税込、各日15食限定）を週替わりで紹介する、『ガンボwithカルローズフェア』を開催します。

■トニーローマ六本木店『ガンボ with カルローズフェア』メニュー

期間： 2018年1月2日（火）～2月28日（水）

平日ランチタイム 11:00～14:30L.O.

価格： 各 1,000 円（税込） 各日限定 15 食

<1月2日～12日>

ビーンズ&ベーコンガンボ ビーンズをコトコト煮てベーコンが入ったガンボスープ。

<1月15日～19日>

ほうれん草&シーフードガンボ ほうれん草ベースのとても鮮やかなガンボスープにシーフードが盛り沢山。

<1月22日～26日>

チキンガンボ 南部のガンボスープをベースに柔らかチキンを入れました。

<1月29日～2月2日>

トマト&黒ごまチキンガンボ 酸味のあるトマトベースガンボスープに黒ごまの風味豊かなチキンをトッピング。

<2月5日～9日>

豆乳&シュリンプガンボ 豆乳ベースのさっぱりしたガンボスープにプリプリのシュリンプをトッピング。

<2月13日～16日>

シュリンプ&ソーセージガンボ 南部のガンボスープをベースにシュリンプとソーセージを入れました。

<2月19日～23日>

パクチー&シーフードガンボ トムヤンクンスープをアレンジ。酸味の効いたガンボスープとシーフードが相性抜群！

<2月26日～28日>

ミートボールガンボ トマトソースガンボに大きなスパイスの効いたミートボールを添えて。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307

広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■ “ガンボ”とは

“ガンボ”は、フランス語で「okra」を意味する、アメリカ南東部のレイジアナ料理の一つ。okraを使ってとろみをつけた煮込み料理で、スープやシチューのように、またはカレーのようにご飯を添えていただきます。お肉やシーフード、ソーセージ、野菜などから出る旨味をスパイスやハーブで香りを付けてとろみを加えた、辛いのに甘く、スパイシーなのにやさしい旨味、トロトロで濃厚なのに軽やかな味わいが魅力です。現在ではokraだけでなく、小麦粉とバターをベースにしたルーなどが用いられており、地域や各家庭でレシピは様々。ニューオリンズのママの味とも言える料理です。

■ カルローズ米

“カルローズ”とは、「カリフォルニアのバラ」という意味の名前を持つ、カリフォルニア州オリジナルの中粒種で、短粒種に比べて長く大きい、カリフォルニア州で最も多く栽培されているジャポニカ系のお米。

日本米の短粒種と、タイ米等で知られる長粒種の間にあたり、双方の優れた点を持ち合わせた、軽い食感とアルデンテとも言える歯ごたえが特長です。

アメリカをはじめ海外では、ヘルシーなライスメニューという位置づけで、アジア料理から地中海料理、西欧料理まで、幅広い料理に活用されています。

*かる〜いおコメ
たのしいおコメ*
Calrose
カルローズ

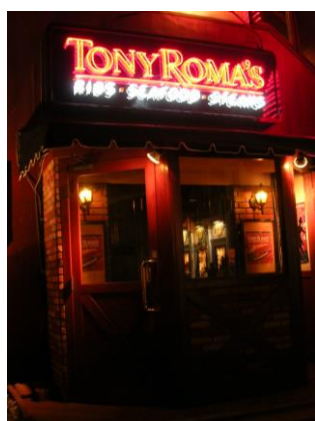
■ トニーローマ六本木店店舗概要

住 所：東京都港区六本木 5-4-20 ロアビル横

電 話：03-3408-2748

営業時間：【ランチ】 月～金 11:30～15:00 (14:30L.O.)
土日祝 12:00～14:30 (14:30 L.O.)
【ディナー】 月～金 17:00～23:30 (22:30 L.O.)
土 14:30～23:30 (22:30 L.O.)
日・祝日 14:30～23:00 (22:00 L.O.)

ホームページ：<http://www.tonyromas.jp/>



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL: 03-3470-5307
広報: 大林 ohbayashi@wdi.co.jp