

TONY ROMA'S®

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 カルローズランチ』

2019年1月7日（月）～2月1日（金） 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専門レストラン「トニーローマ」六本木店では、1月7日（火）から2月1日（金）の期間、平日のランチタイム（11:00～14:30L.O.）において、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）を週替わりで計4品を紹介する、『ガンボ with カルローズランチ』を提供します。



■ トニーローマ 六本木店『ガンボ with カルローズランチ』販売概要

期 間：2019年1月7日（月）～2月1日（金） 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

メニュー：※上メニュー単品画像、左上から時計回りに

<1月7日～11日> **ベジタブルガンボ**

「人日の節供」（1月7日）に邪気を払うために食べられる「七草粥」をヒントに、7種類の野菜を用いてアレンジしました。

<1月15日～18日> **シュリンプ&ソーセージガンボ**

ケジャンスパイスの効いたとろみのあるソースにエビ、ソーセージの旨味があふれるガンボメニュー。

<1月21日～25日> **豆乳&シュリンプガンボ**

豆乳をベースに、エビからとった出汁などを加えたガンボスープ。ケジャンスパイスの刺激とフライドオニオンの食感がアクセント。

<1月28日～2月1日> **ミートボールガンボ**

ライスの上に大胆にのったミートボールを割ると、中からスパイスチーズがとろり。トマトベースの酸味が効いたガンボスープと共に。

【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「オクラ」を意味する、アメリカ南東部のレイジアナ料理の一つ。オクラ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。現在ではオクラだけでなく、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て大きい、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中間にあたり、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〜いおこめ
たのしいおこめ
Calrose
カルローズ

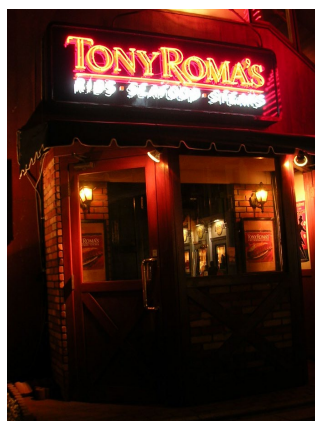
■ トニーローマ 六本木店 店舗概要

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