

ERUTAN

RESTAURANT / BAR

オールデイカジュアル・ダイニング「ERUTAN RESTAURANT/BAR」と
ロンドン発ファッションネイルブランド「NAILS INC」との初コラボが決定！
「SUMMER AFTERNOON TEA PLANT POWER」が
2022年7月8日(金)～2022年8月31日(水)の期間限定で登場！



京都・河原町に位置するオールデイカジュアル・ダイニング「ERUTAN RESTAURANT/BAR (エルタン レストラン/バー)」にて、NAILS INCのヴィーガンネイルコレクション「PLANT POWER」の新作カラーとコラボしたアフタヌーンティー「SUMMER AFTERNOON TEA PLANT POWER」を2022年7月8日(金)～2022年8月31日(水)の期間限定でご提供いたします。

「PLANT POWER」はサトウキビや、とうもろこしなど73%植物由来で作られたヴィーガンネイルで、キャップ部分にはFSC(森林管理協議会)認証のウッドのみを使用するなど、自然にも優しいネイルポリッシュ。ERUTANが考えるサステナブルなコンセプトとのリンクから今回のコラボが実現しました。

「SUMMER AFTERNOON TEA PLANT POWER」は、華やかでフレッシュな夏の食材をふんだんに使用したスイーツ10品とセイボリー3品の内容を限定150食でご提供いたします。

上段には、マンゴーの水々しさが広がる「マンゴータルト」、パイナップルの酸味が爽やかな一口サイズの「パイナップルタルト」、ベリーとチョコレートガナッシュを合わせた「ブルーベリーのマカロン」、南国の空気が口いっぱいにあふれる「メロンとココナッツのマカロン」、爽やかな酸味と華やかな香りが特徴の「タイベリーマカロン」が並びます。

中段には、甘酸っぱいか시스とチーズの濃厚な味わいが絶妙な「カシスチーズとコンフィチュールのムース」、オレンジピールの爽やかな苦味をはちみつが優しく包み込んだ「オレンジとはちみつのムース」、ピンクのグラデーションが見た目にも可愛い「桃、ライチ、ラズベリーのヴェリーヌ」、とうもろこしの優しい自然の甘みがありなす新感覚の「とうもろこしのシュークリーム」がラインナップ。

さらにセイボリーが並ぶ下段には、新色のポリッシュからインスパイアを受け大地の恵みや生き生きとした彩りとフレッシュさをイメージした「パストラミとトマト、赤キャベツのサンドウィッチ」、「スモークサーモンと卵、ニンジンのサンドウィッチ」、「リコッタチーズとバジル、アスパラ、きゅうりのサンドウィッチ」をご用意しました。

別皿には、甘いシロップとペパーミントのすっきりとした香りが果物のおいしさを引き立てる、さっぱりとしたイタリア風フルーツポンチ「季節のフルーツのマチエドニア」が登場。

また、「PLANT POWER」の新色ポリッシュ全5色から好きなカラー1色をお選びいただけます。(各カラー、なくなり次第終了)
※ポリッシュセット以外のアフタヌーンティーもご用意しております。

華やかな彩りとフレッシュな夏の食材をふんだんにあしらった「SUMMER AFTERNOON TEA PLANT POWER」で、ここでしか味わうことのできない爽やかな夏の訪れを是非ご堪能ください。

【オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます】

<https://onl.tw/tF611eh>

<この件に関するお問い合わせ先>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：PR

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210

【アフタヌーンティーセット詳細】



「SUMMER AFTERNOON TEA PLANT POWER」

- ネイルセット(+フリーフロー付) : ¥5,200 (税サ込)
 ウェルカムドリンク(スパークリングワイン)付(+ドリンク2杯付)
 ¥3,500(税サ込)
 ウェルカムドリンク(スパークリングワイン)付(+フリーフロー付)
 ¥3,800(税サ込)
 * 前日15:00までの事前予約のみ<完全予約制>
 * フリーフローは90分制
 * ウェルカムドリンクについては、アルコールが苦手なお客様は
 ノンアルコールスパークリングワインに変更可

【内容】

上段

- ・タイベリーのマカロン
- ・ブルーベリーのマカロン
- ・メロンとココナッツのマカロン
- ・マンゴーのタルト
- ・パイナップルのタルト

中段

- ・オレンジとはちみつのムース
- ・カシスチーズとコンフィチュールのムース
- ・桃、ライチ、ラズベリーのヴェリーヌ
- ・とうもろこしのシュークリーム

下段(サンドイッチ3種)

- ・パストラミとトマト、赤キャベツのサンドウィッチ
- ・スモークサーモンと卵、ニンジンのサンドウィッチ
- ・リコッタチーズとバジル、アスパラ、胡瓜のサンドウィッチ

別皿

- ・季節のフルーツのマチエドニア ミントとライムのグラニテ添え

【フリーフローのお飲みもの】

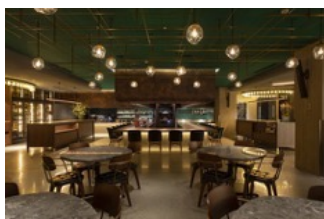
- ・オーガニックティー6種
- LA発のオーガニックティーブランド「Art Of Tea」社より厳選
- ・コーヒー ERUTANオリジナルロースト
- 東京・青山「Little Darling Coffee Roasters」監修・ロースト

《SNSキャンペーン》

NAILS INCの店舗にて無料でカラーリングの施術を受けていただけるサービスチケットとERUTANでご利用いただけるドリンクチケットを抽選で10名様にプレゼント。キャンペーン詳細内容はERUTAN公式Instagramにてご確認ください。https://www.instagram.com/erutan_kyoto/

【店舗概要】

「ERUTAN RESTAURANT/BAR (エルタン レストラン/バー)」は、オールデイで楽しめるカジュアル・ダイニングです。メニューの一部は、イタリア・ミラノで日本人オーナーシェフとして初の一つ星を獲得した徳吉洋ニシェフが監修し、野菜を軸としたメニュー構成です。また、関西に数台しかないイタリア製最高峰老舗スライサーブランド「Berkel(ベルケル)」のスライサーを導入してこだわりの切りたて生ハムを朝食から、ランチ、ディナー、BARタイムまでお楽しみいただけます。



正式名称: ERUTAN RESTAURANT/BAR

住 所 : 京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稲荷町318番6 GOOD NATURE STATION 1F

電話番号: 075-352-3714

営業時間: MORNING 7:00-10:00 ※要予約

LUNCH 11:30-14:00

TEA 14:00-17:00

DINNER 17:30-22:00

※L.O.foodはCLOSE1時間前、Drinkは30分前

※営業時間は状況により変動する可能性がありますのでInstagramにてご確認ください。

座 席 数 : 102席

instagram: @erutan_kyoto

HP: <https://goodnaturestation.com/restaurant/erutan>

■BAR

営業時間: LUNCH 11:30-14:00

TEA 14:00-17:00

DINNER 18:00-23:00

座席数: 8席