

仏アコーのプレミアムブランドホテル「プルマン東京田町」

カジュアルダイニング KASA

サマーメニューを6月1日よりスタート

フランス・パリを拠点とし、世界100カ国に4,800を超えるホテル・リゾートを展開する「アコー」のプレミアムブランドであるプルマンホテル&リゾート。同ブランドの日本初ホテルであるプルマン東京田町2階に位置するカジュアルダイニング「KASA」で、2019年6月1日(土)より、夏の旬の食材に地中海料理のエッセンスを加えた KASA オリジナルのサマーメニューを提供いたします。



メニュー例



和牛ビーフタルタル カリフラワーピューレ 黒大根 白チョウザメのキャビア オクラピクルス
 和牛ランプ肉のローストとグラモラータソースを合わせたビーフタルタル。
 塩昆布風味のカリフラワークリームと白チョウザメのキャビアがアクセント。 2,500 円(税抜)



国産トマト&ネクタリン キムチビネグレット バッファローモッツアレラ
 三色のカラフルチェリートマトに白桃とバッファローモッツアレラチーズのサラダ。
 キムチ風味のドレッシングを合わせたアジアンテイストの一皿です。 2,500 円(税抜)



ポークバロティーヌ 炙りコーンサルサ&クリスピー舞茸
 国産豚肉とフォアグラで作ったソーセージ。炙ったコーンとハラペーニョのピリ辛サルサに白味噌風味のコーンピューレ。クリスピー舞茸がアクセント。 2,000 円(税抜)



稚鮎のグリル プランクトン&小松菜オイル 紅蓼ペースト スイカサルサ
 初夏が旬の稚鮎は鉄板焼きに。磯の香がする海洋性プランクトンと小松菜のオイル。ラズベリービネガーと紅蓼のアクセント。さっぱりとしたスイカのサルサとお召し上がり下さい。 1,900 円(税抜)



クリスピーソルト&ペッパーヤリイカ パッションフルーツレリッシュ 山葵アイオリ
 旬のヤリイカにセモリナ粉の衣をまわせクリスピーフライに。パッションフルーツ、ナンブラー、チリなどが入ったエキゾチックなソースと山葵、醤油麴の入ったマヨネーズベースのソース。
 お好みのテイストでお楽しみ下さい。 2,000 円(税抜)



パイナップルグレイズと秋田ポークこまちのグリル 炙った桃 チチャロン
 ブランド豚の秋田ポークこまちのロース肉をグリルにし自家製パイナップルビネガーとどんぐりのリキュール“リコールデベロータ”を煮詰めたさわやかな照りタレを塗る。
 スペイン伝統のピリ辛ロメスコソースをつけてお召し上がりください。 4,000 円(税抜)



仔牛胸腺肉のバターソテー 山椒 オニオンスープ 発酵ガーリックペースト
 乳飲み仔牛からしか取れない貴重な胸腺肉をタイム、ガーリックと共にムニエルにし山椒のアクセント。白醤油風味のオニオンソースと発酵黒ニンニクとマスカルポーネクリームの2色のソースでお召し上がりください。 2,000 円(税抜)



**レモンマートルでマリネしたニュージーランド産ラムラック ババガヌーシュ ラブネ
キュウリ&ザクロサラダ**

オーストラリアのブッシュフードの女王と呼ばれるレモンマートルでマリネした骨付きラムのグリル。ローストしたナスのペーストババガヌーシュとヨーグルトソースのラブネ、ザクロとキュウリのサラダ。仕上げに京都ブラックピネガーのアクセント。

4,000 円(税抜)



オーストラリア産牛テnderロインのグリル フレグラサラダ 夏野菜 ウニのカフェドバリ

オーストラリア産テnderロインのグリルの上に北海道産のウニとマスタードで作った特製ウニバターをのせ軽くグラタンにする。イタリアサルディーナ名物のフレゴラパスタとバルメザンチーズのクリーム煮が付け合わせ。季節のお野菜と共に召し上がり下さい。

***コース提供のみ**



ココナッツババロワ ココナッツシャーベット

ココナッツをイメージした球体は、ココナッツゼリーとココナッツのババロワをホワイトカカオバターで包み込みました。ココナッツのピューレをシルクのように光沢のあるシート状に仕上げ、ココナッツのシャーベットも添えました。

1,200 円(税抜)



ジャンドゥーヤムース カシスシャーベット

ダークチョコレートの深みとヘーゼルナッツの香ばしさ、ラムガナッシュとフィアンティエヌのザクザク食感、それらをチョコムースで包み込む。濃厚なジャンドゥーヤムースにさっぱりとしたカシスシャーベットを添えました。

1,300 円(税抜)



パッションフルーツシブースト ラズベリーメレンゲ 響ウイスキーフランベ

アングレーズとパッションフルーツで作ったふわふわシブースト。その周りをマンゴー、パイナップル、パッションフルーツなどのサマーフルーツで彩る。ラズベリー風味のメレンゲをのせ、お客様の目の前で青白い炎をまとったウイスキーを注ぎフランベサービスいたします。

2,000 円(税抜)



【スマートカジュアル・ダイニング「KASA」】

シーズンごとに変わるメニューはすべて「プルマン東京田町」でしか味わえないオリジナルメニューを開発。目の前でシェフの食への情熱を感じることのできるオープンキッチンからお届けするお料理やスイーツは、スマートカジュアル・ダイニング『KASA』でしか味わうことのできない逸品揃いです。内装は随所に歌舞伎の「助六」の演目のエッセンスをさりげなく取り入れたデザインとなっています。シェイドや照明、ソファなど、着物の柄やかんざしからインスピレーションを得たフランスと和テイストの融合された空間に仕上がりました。厳選された上質な食材を、ラグジュアリーにこだわった空間で存分にご堪能ください。

オープン時間:午前 6 時 30 分~午後 10 時

席数:104 席(テラス席 16 席)

個室:1 部屋(テーブル 6 席、ラウンジスペース 4 席)

電話番号: 03-6400-5855

HP: <https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/restaurants-bars/kasa/>

以上

■ 報道関係の方からのお問合せ先 ■

プルマン東京田町 PR 担当 山田

TEL: 03-6400-5855 Email: kayo.yamada@accor.com