

南青山のフレンチレストラン・カフェ CITRON (シトロン) Aoyama

フランスで親しまれるスーパーフード

小麦胚芽を使用したメニュー第二弾が登場！

季節の野菜をふんだんに使用したキッシュ『ラ・ラタトゥイユ』9月より販売開始

併せて CITRON の定番メニューも一挙ご紹介

南青山のフレンチレストラン・カフェ CITRON (シトロン) Aoyamaは、2019年9月1日(日)より期間限定で、小麦胚芽メニューの第二弾として、新たにキッシュ『ラ・ラタトゥイユ』の販売を開始致します。また、今回は、併せて CITRON の定番シグネチャー商品であるレモンタルト『タルト・オ・シトロン』、自家製レモネードも一挙ご紹介致します。



小麦胚芽とは小麦の胚芽部分のことで、小麦粒全体の約 2%にあたる貴重な部分です。タンパク質や食物繊維はもちろん、ビタミンやミネラルなどの栄養素を豊富に含んでおり、特にそのビタミン E の含有量の多さから、「アンチエイジング」効果が期待できると言われています。

とりわけフランスでは、小麦胚芽は美容・健康のために日常的に取り入れられており、パスタやサラダのトッピングなどとして食卓に並んでいます。また、小麦胚芽から抽出したオイルはヘアケア商品として、パリジャン・パリジェンヌが美容や健康のためにも取り入れています。

CITRON Aoyama ではそんな小麦胚芽を使用したオリジナルメニューを 2019 年 8 月より期間限定で展開して参りました。この度、メニューの第 2 弾として、国内産で最高級の有機栽培野菜をふんだんに使用し、生地には小麦胚芽を練り込んだキッシュ『ラ・ラタトゥイユ』を、9月1日(日)より販売致します。

◆9月より販売開始！ 新・小麦胚芽メニュー

■ラ・ラタトゥイユ（キッシュ）

¥990（税込）

フランスのアルザス・ロレーヌ地方の家庭料理として有名な「キッシュ」。今回の小麦胚芽メニューは、ズッキーニ、ナス、トマト、タイム（ハーブ）を使用した、『ラ・ラタトゥイユ』。生地には小麦胚芽を練り込み、より健康的な仕上がりに。ズッキーニの緑とナスの青、トマトの赤の色が鮮で、視覚的にも楽しめるキッシュです。



◆CITRON 定番のシグネチャーメニュー

■タルト・オ・シトロン（レモンタルト）

¥490（税込）

生搾りのレモン果汁をたっぷり加えた CITRON の定番メニュー『タルト・オ・シトロン』。甘すぎなく酸味豊かな味わいで、暑い夏にも食べやすい、さっぱり爽やかな風味も特徴です。



■自家製レモネード

¥490（税込）

レモンをまるごと絞った自家製レモネードも CITRON の定番商品。レモンタルトと同様、オープン当初から愛されるシグネチャー商品です。レモンの甘酸っぱい香りとフレッシュな果実感たっぷりで、のどごしも爽やか。



◆9月も継続の小麦胚芽メニュー

■シェフズ サラダ

¥1,040 (税込)

ミックスリーフ、キュウリ、トマト、ミックスパプリカ、黒オリーブ、レッドオニオンを使用した人気の「シェフズ サラダ」に、ローストした小麦胚芽をトッピング。国内産で最高級の有機栽培野菜を、フランスでおなじみの「オレガノドレッシング」の味付けとともに楽しめます。

また、他のサラダにも「小麦胚芽トッピング」の追加オーダーにてトッピング可能です。

※こちらは ¥110 にて販売しております。



■ヴィーガンケーキ

¥490 (税込)

別名「ラズベリー・アーモンド・パウンドケーキ」は、オーガニック・ココナッツオイルとオーガニック・アーモンドミルクをたっぷり使用した、100%ヴィーガンの無添加ケーキ。今回は小麦胚芽も練り込み、沢山のビタミン E でアンチエイジング効果も期待できます。ふんだんに使われたラズベリーの自然な甘みが美味しい一品です。

※メニュー内容は今後定期的な変更を予定しております。



◆オーナー ジョナサン・ベルギグ プロフィール

38歳のフランス人。南青山キラー通りに面する CITRON Aoyama のオーナー。東京・ニューヨーク・シンガポールにて銀行マンとして勤務したのち、飼い犬のフレンチブルドッグのレモンくん（※フランス語でレモン＝「CITRON シトロン」）と南青山に CITRON Aoyama を 2015 年にオープン。



◆CITRON Aoyama について

「パリの佇まいを東京で」をコンセプトに、オーガニックで健康的なベジタリアン料理を提供する南青山のフレンチレストラン・カフェ。オーナーのジョナサンの母親が作る家庭料理をヒントに、様々な種類の味わい豊かなフランス料理と、国内産で最高級の有機栽培野菜を材料にしたテラーメイドサラダが特徴。外苑前駅徒歩 1 分に位置する CITRON Aoyama では、涼しい店内ではもちろんのこと、「パリジャン」スタイルを感じるテラス席でもお食事を楽しんでいただけます。シェフのココが作るバラエティ豊かなメニューを堪能ください。



◆店舗情報

店舗名 : CITRON (シトロン) Aoyama
住所 : 〒107-0062 東京都港区南青山 2-27-21
営業時間 : 平日 8:00~21:00 (ラストオーダー 20:30)
土曜 9:00~21:00 (ラストオーダー 20:30)
日曜 9:00~19:00 (ラストオーダー 18:30)

電話番号 : 03-6447-2556

店舗サイト : <http://citron.co.jp/>

Instagram : @citron_tokyo (https://www.instagram.com/citron_tokyo/)

オープン : 2015年7月

オーナー : ジョナサン・ベルギッグ

席数 : 42席 (テラス席 6席)

