

沖縄料理店・銀座「琉球料理・島野菜 土の実」にて
 例年より糖度が高く美味しく育った「完熟沖縄マンゴー」のデザートが新登場！
「沖縄県産完熟マンゴーのポーポーシュゼット」

株式会社 ダイヤモンドダイニング（本社：東京都港区、代表取締役社長：松村厚久）が運営する沖縄料理店・銀座『土の実』では高級フルーツ・完熟の沖縄マンゴーを使ったデザートを7月9日（土）よりご提供をスタートします。



小麦粉で作る沖縄の伝統的なおやつ「ポーポー」をイメージし、黒糖を混ぜたクレープをマンゴージュースとバターで煮込みました。仕上げに、沖縄県産の完熟マンゴーをたっぷり乗せ、沖縄で有名な「ブルーシールアイス」をトッピング。
 ご提供の際は、お客様の目の前でフランベし、香りづけしてご提供いたします。

【商品概要】

- ◇商品名：沖縄県産完熟マンゴーの
ポーポーシュゼット
- ◇価格：1,380円(税別)
- ◇提供期間：7月9日(土)～8月13日(土)

沖縄の太陽をたっぷりと浴びて育った、芳醇な香りと濃厚な風味のある魅惑のトロピカルフルーツ「沖縄県産マンゴー」。

銀座の沖縄料理店「土の実」では、今が旬の完熟の「沖縄マンゴー」をたっぷり使い、沖縄で「ポーポー」と呼ばれるクレープ生地を煮込んだ本格デザート「シュゼット」にしてご提供いたします。

昨年の暖冬や年明けの寒波による開花数の減少に伴い、生産量は減少したものの、糖度は高く、品質は例年より向上した、今年的美味しいマンゴーを沖縄伝統スイーツとともにお召し上がりください。

「琉球料理・島野菜 土の実」 店舗概要

- 住所 東京都中央区銀座 2-2-14 マロニエゲート 12F
- アクセス JR 山手線 有楽町駅中央口より徒歩 5 分
地下鉄銀座駅 C6、C8、C9 出口より徒歩 2 分
- TEL 03-5524-6550
- 営業時間 ランチ 11:00～15:30
ディナー 月～金 17:30～23:00、土・日・祝日 17:00～42 席（個室 2 室）
- 席数
- URL <http://r.gnavi.co.jp/p365308/>
- FB <https://www.facebook.com/dd.tsuchinomi>


【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報部 亀田
 TEL 03-6858-6085 FAX 03-6858-6086
 E-mail pr@diamond-dining.com HP <http://www.diamond-dining.com/>