

リコピンたっぷりの赤いトマトで真夏と残暑を楽しく過ごそう！ 気持ちの良いテラス席で味わう“トマトフェア 2014”スタート

アニヴェルセル株式会社(代表取締役社長:中村 宏明)は、「アニヴェルセル カフェ&レストラン」表参道店(東京都港区北青山3-5-30)と「アニヴェルセル カフェ」みなとみらい店(神奈川県横浜市中区新港2-1-4)において、2014年9月1日(月)から9月28日(日)の期間限定で“トマトフェア2014”を開始いたします。

夏の日差しをたっぷり浴びた真っ赤なトマトには、赤い色素成分「リコピン」がたくさん含まれています。「リコピン」は紫外線による肌のダメージを軽減したり、美肌作用や肌の疲労軽減など、様々な効果が期待できるといわれています。テラス席で爽やかな風と深緑を感じながら、暑さ本番のこの季節、また残暑におすすめの、とっておきの夏フェアをぜひお楽しみください。



「アニヴェルセル カフェ」の代名詞である赤いテントをイメージしたオリジナルカクテル

4種のオリジナルカクテル

① 「プレミアム・レッドアイ」

トマトジュースにエビスビールを贅沢に使用。さらに、フレッシュな酸味と程良い甘味がギュッと詰まったトマトリキュールを隠し味に入れることで、トマトの美味しさを際立てたプレミアムなレッドアイです。

② 「アニヴェルセル・ブラッディメアリー」

大地に実るトマトの自然な美味しさと力強さを味わえる一杯。ウォッカとセロリソルトをブレンドした、相性抜群の



左から順に①②③④

カクテルです。

③ 「トマト・ロワイヤル」

かわいらしいトマトの花と果実のイメージを、ギュッとグラスに閉じ込めた逸品。スパークリングワインの爽やかな炭酸とローズの豊かな香りを楽しめます。

④ 「トマト・クーラー」

トマトのみずみずしさとフルーツ感を、フレッシュに味わえるカクテル。ほのかに薫るイチゴの香りが、トマトと白ワインの味わいを華やかに彩ります。

■開始期間:2014年9月1日(月)~9月28日(日)

■販売価格:1,000円(税込) ノンアルコール900円(税込)

■提供店舗:「アニヴェルセル カフェ&レストラン」表参道店、「アニヴェルセル カフェ」みなとみらい店

トマトをデザートとして食べるのが面白い! 「アニヴェルセルオリジナルデザート」

アニヴェルセルカフェ&レストラン オリジナル料理2種

① 「丸ごとプチトマトコンポート レモングラスブランマンジェとハーブティージュレ」

見た目も鮮やかな「アニヴェルセル オリジナルデザート」。レモングラスを使ったブランマンジェは、酸味を引き出し夏の香りを運んでくれます。少し甘く煮詰めたトマトコンポートの存在感を、ジンジャーレモンのハーブティージュレがキリッと味わいをまとめあげます。トマトをデザートとして食べる面白さをお試しください。



② 茹でタコカルパッチョ トマトジュレ掛け、茗荷と生姜のピクルス添え

新鮮なタコのカルパッチョに、トマトジュレ、茗荷、生姜と夏バテ防止の食材が揃った、夏にぴったりな冷前菜です。トマトの味わいを濃縮したトマトジュレと生姜が酸味を引き立て、爽やかな味わいが楽しめます。



■開始期間:2014年9月1日(月)~9月28日(日)

■販売価格:丸ごとプチトマトコンポート 800円(税込) 茹でタコカルパッチョ 1,500円(税込)

■提供店舗:「アニヴェルセル カフェ&レストラン」表参道店

《施設概要》

- ◇施設名称:「アニヴェルセル カフェ&レストラン」表参道店
- ◇電話番号:03-5411-5988
- ◇営業時間:11:00~23:00
(フードラストオーダー22:00、ドリンクラストオーダー22:30)
- ◇定休日:なし
- ◇席数:156席(うちテラス78席)



- ◇施設名称:「アニヴェルセル カフェ」みなとみらい店
- ◇電話番号:045-640-5188
- ◇営業時間:【平日】12:00~22:00【土日祝】9:00~22:00
(ラストオーダー21:00)
- ◇定休日:火曜日(祝日の場合営業)
- ◇席数:136席(うちテラス84席)



＜本リリースに関するお問い合わせ・ご取材依頼先＞

アニヴェルセル株式会社 広報・PR室: 友行仁美

【mail】pr@anniversaire.co.jp 【Tel】045-948-6396 【Fax】045-948-6923