

Eat! Enjoy! Ehime!

2/2 (THU) - 3/3 (SAT)

表参道が愛媛とつながる1ヶ月。

この冬、愛媛県と表参道エリアのショップがタイアップしたキャンペーンがスタート。愛媛の魅力を十二分に味わえる期間限定カフェ『えひめカフェ』を中心として、愛媛の県産品を使ったオリジナルメニューを提供するカフェ・レストランや、みかんジュースが飲める美容室など、愛媛に行った事がある人もそうでない人も楽しめる内容が盛りだくさん。〈美味しくて楽しい〉愛媛色に染まる表参道に出かけよう。



えひめカフェ、dining cafe HOMEにOPEN.

2/2 (THU) - 3/3 (SAT)

表参道のオーガニックな軒先カフェ(HOME)が期間限定で「えひめカフェ」に变身。みかん和相性抜群のこたつ(1)をイメージしたテラス席で愛媛の厳選産品を使ったオリジナルメニューを味わえば、愛媛のどろこになること間違いなし。日替わりで品種が変わる「本日のみかん」のブレントや、愛媛に関する情報が盛り込まれた内装など、店内にはお楽しみがたくさん。さらに、2/6(月)~14(火)の9日間はバレンタイン限定のコースディナーが登場。愛媛の(愛)にちなんだスペシャルメニューで二人の特別な日を彩ってみては?

dining cafe HOME
ダイニングカフェ ホーム
渋谷区神宮前5-11-1
☎ 03-3406-0310 閉 年末年始
時 11:30~23:00 日祝~21:00

愛媛産 甘とろ豚の炭火み 香辛パン粉焼き
愛媛いよかんの コンポート・アムス風
アサヒチューハイ 果実の期間 買沢みかんアイス
POM 愛媛の柑橘ジュース

「愛」あるサンダー ハイボールガーデン 2/11(土)~2/12(日) 愛媛産産品の柑橘を使ったオリジナルハイボールを販売する「ハイボールガーデン」を2日 期間限定開催。柑橘王愛媛とサンダーがコラボした初のハイボールを是非味わって。ハイボール専用サーバーから注がれる高品質のハイボールは数回限定有り!

COMMON
〒100-0001 東京都渋谷区神宮前5-11-1 2F
dining cafe HOME 2F
☎ 03-5774-0848
http://www.gallerycommon.com

ICON GUIDE

- 愛媛の県産品を使ったスペシャルスイーツが食べられるカフェ。
- 愛媛の県産品を使ったオリジナルメニューが食べられるタイアップカフェ・レストラン。
- 初のみかんを使ったみかんジュースが楽しめる美容室。



CAFE & RESTAURANTS MENU GUIDE

1P **愛媛県 戸島一番プリ大根**
4種類のハーブを加えた料理で育てた。愛媛県産(戸島一番プリ)を使用したプリ大根。愛媛の風味が溢れる冬の味覚。

BLUE GARDEN
渋谷区神宮前1-15-4 14階ビル7F
☎ 03-5775-6845 閉 無休
時 11:00~23:30

2P **里芋のフレンチフライ**
じゃがいもではなく里芋を使ったフレンチフライ。愛媛産のゆずノルトのさっぱりとした風味が決め手。

Double Tall cafe 原宿本店
渋谷区神宮前1-11-11 グリーンファウンテンビル2F
☎ 03-5413-2106 閉 無休
時 11:00~23:00 日祝 10:30~22:30

3P **ポークロースのみかんマリネソテー**
愛媛産みかんと白ワインを使ったバターソースを使用。濃厚な味わいの中に広がる、みかんの香りの清涼感。

bio ojiyan cafe
渋谷区神宮前4-26-28 4階ビル1F
☎ 03-3746-5990 閉 不定休
時 12:00~23:00 日~20:00

4P **女王の黒王しいたけとキャライカの黒ゴマ和風パスタ**
大型・肉厚の愛媛産(女王しいたけ)を使った、旨味あふれる絶品パスタ。

C's fort
渋谷区神宮前3-9-2 AQUA1F
☎ 03-6427-4600 閉 無休
時 11:00~22:00

5P **焼くこ地鶏のつけだれ**
愛媛産(焼くこ地鶏)から取った汁を使い、食材にもこだわった地鶏を使った、鶏の旨味が凝縮されたお蕎麦。

kurkku 3
渋谷区神宮前4-12-10 表参道ヒルズ 本館1F
☎ 03-6438-9603 閉 不定休
時 11:00~23:30 日~22:30

6P **愛媛甘とろ豚と産直野菜のプレミアムモルツ煮込み〜グリッパル派〜**
愛媛甘とろ豚をプレミアムモルツでじっくり煮込みました。とろける旨味をお楽しみ下さい。

Splitz' AOYAMA
港区青山5-8-5 青山山995ビルB1F
☎ 03-6419-1899 閉 無休
時 18:00~23:00 日祝 17:00~23:00

7P **ハーブと伊予柑でマリネした愛媛甘とろ豚 黒胡麻風味**
マリネした愛媛甘とろ豚の良質な脂身を低温調理で最大限に引き出したシェフおすすめのお品です。

DEN AQUAROOM AOYAMA
港区青山5-13-3 F次南青山ビルB1F
☎ 03-5773-2000 閉 無休
時 18:00~翌2:00 日祝 17:00~23:00

8P **愛媛甘とろ豚の自家製ソーセージ**
愛媛甘とろ豚の旨味が存分に味わえるボリューム満点の自家製ソーセージ。

表参道ワイン食堂 Den
港区北青山3-5-23 吉川表参道ビル1F
☎ 03-3706-8350 閉 無休
時 17:00~24:00 日祝~23:00

9P **愛媛甘とろ豚のスマークハム 黒胡椒風味**
ロゼットの豚が魅力の愛媛甘とろ豚で作ったスマークハムです。お漬物もベストマッチ。

SUNTORY MALT BAR DEN
港区北青山3-5-23 吉川表参道ビルB1F
☎ 03-3706-8360 閉 無休
時 18:00~翌2:00 全土祝開一翌4:00 日祝~23:00

2/22 (WED) いよかんフェア

「青山ベリーカフェ」の店内でケーキをご注文の方、先着100名様に愛媛産いよかん(一玉)をプレゼント。また、ケーキプレートに試食用いよかん(一房)をお付けいたします。

※数量限定のため、なくなり次第終了となります。
※フェアの開催は「青山ベリーカフェ」のみとなります。「青山ベリーバーラー」では開催しておりません。

A **愛媛県産 伊予柑といちご「あまおとめ」のタルト**
愛媛産のさわやかな伊予柑と、香りがよくすっきりとした甘いあまおとめをフロマージュのタルトに盛りました。

青山ベリーカフェ
港区青山5-10-19 東洋南青山ビル1F
☎ 03-5774-7130 閉 無休
時 11:00~21:00 日~20:00

B **愛媛県産 いちご「あまおとめ」のパフェ**
香りがよくすっきりとした愛媛産のいちご「あまおとめ」をふんふんに盛り、バニラアイスにあわせました。

青山ベリーバーラー
港区青山5-10-19 東洋南青山ビルB1F
☎ 03-5774-9142 閉 無休
時 月~水 12:00~18:00<LO 17:00>
全土 12:00~22:00<LO 21:00>
日 12:00~19:00<LO 18:00>

