



“残暑メニュー”で、美味しく夏バテ予防!

酷暑の日々が続く今夏… 食欲のない疲れた体にスタミナを。

連日猛暑が続くこの夏は、厳しい残暑も予想されています。そんな季節を乗り切るため、表参道ヒルズの飲食店では、「すっぱい、ネバネバ、辛い、塩」がキーワードの、夏バテに効く“残暑メニュー”を提供しています。

野菜中心のおばんざいを提供する和食店「京 お野菜バル めい」では、疲労回復効果のある“梅干し”の天ぷら。野菜が自慢の和食レストラン「やさい家めい」では、夏バテで弱った胃腸の粘膜を保護して消化を良くする“ネバネバ食材”を豊富に使った、レタス納豆。ヘルシー&エキゾチックカフェ「フォービドゥン フルーツ」では、新陳代謝を上げて食欲不振を解消させる、スパイスの効いた“辛い”カレー。自然派カフェ「グリーンバー」では、熱中症の予防になる“塩”をひとつまみ入れたスムージーが登場。この夏の酷暑に疲れた体に効く、表参道ヒルズの“残暑メニュー”で、夏バテを吹き飛ばしましょう!

すっぱい!!



京 お野菜バル めい (本館 3F)

「梅干し天ぷら」

¥626 (税込) / ¥580 (税抜)

契約農家より届いた紀州南高梅を丁寧に塩分を抜いて軽く炊き上げたものを天ぷらにしました。

※提供時間 17:00~L.O. ※通年展開

ネバネバ!!



やさい家めい (本館 3F)

「8種の薬味のレタス納豆」

¥1,674 (税込) / ¥1,550 (税抜)

納豆、山芋、なめこ、モロヘイヤなどのネバネバ食材を混ぜ合わせ、契約農家から取り寄せたレタスに巻いてヘルシーに食べられます。

※提供時間 17:00~L.O. ※通年展開

辛い!!



フォービドゥン フルーツ (西館 1F)

「RED KEEMA CURRY」

¥830 (税込) / ¥769 (税抜)

クミン、コリアンダー、パプリカなど 10 種類以上のスパイスをブレンドし、香味野菜とひき肉を合わせ香り豊かに仕上げました。

※提供時間 11:00~L.O. ※通年展開

塩入り!!



グリーンバー (本館 B3F)

「シトラスモヒートスムージー」

¥520 (税込) / ¥482 (税抜)

ミントとライムが香るモヒートをベースに爽やかなシトラスフルーツで作ったスムージー。夏バテ予防に塩をひとつまみ入れ、味に広がりのある夏にぴったりのノンアルコールドリンクです。

※提供時間 11:00~L.O. ※提供期間 ~8/31(日)

本件に関する報道関係の方のお問合せ先

表参道ヒルズPR事務局:小村・森本・木暮 TEL 03-4574-6250 FAX 03-3265-5058
森ビル株式会社 表参道ヒルズ運営室 プロモーションチーム:梅木
TEL 03-3497-0292 FAX 03-3497-0318