



みかんだけじゃない 愛媛を感じる14日間

EHIME CAFE

えひめカフェ



at. (marunouchi) HOUSE 新丸ビル7F 2015.3.9 (mon) - 2015.3.22 (sun)

酒肴と厳選された酒とお蕎麦と共に

ソバキチ

ソバキチ



伊予元氣鶏の返し焼き

740円 (17:00~L.O.)

モモ肉を丁寧に開きやわらかく仕上げています。お酒が進んでしまう一品です。

愛媛じゃこ天とゴボウの天ぷら

600円 (17:00~L.O.)

じゃこ天を丸々1枚天ぷらに。味、食感の良いゴボウ天も添えてあります。



華姫桜 本醸造しぼりたて新酒

580円 (17:00~L.O.)

本醸造酒の新酒です。冷やだとスッキリと、ぬる燗にするとまるやかな口当たりでお楽しみいただけます。



石鎚 純米吟醸 緑ラベル

650円 (17:00~L.O.)

この酒が石鎚の真打ちとも言うべき、蔵を代表する純米吟醸酒です。静かな吟醸香と張りのある酸味で食中酒として幅広く楽しめます。



えひめカフェ



みかんだけじゃない 愛媛を感じる14日間

EHIME CAFE

えひめカフェ



at. (marunouchi) HOUSE 新丸ビル7F 2015.3.9 (mon) - 2015.3.22 (sun)

血料理タパスからピッツアまでスパニッシュイタリアンを堪能

RIGOLETTO WINE&BAR

リゴレット ワインアンドバー



伊予元気鶏と八朔 (ハッサク) の煮込み 500円 (17:00~L.O.)

伊予元気鶏と八朔 (ハッサク) をリゴレットのオリジナルレシピでことごと煮込みました。
伊予元気鶏の甘味とやわらかさ、八朔の風味が食欲をそそります。

愛鯛のタルタル 弥生紅のジュレ添え 900円 (17:00~L.O.)

愛鯛、野菜をヴィネグレットで和え、弥生紅のジュレをちráしました。弥生紅の甘味に白ワインを混ぜ、大人のアクセントをプラス。さっぱりの中にも"味"のある一品です。



えひめカフェ



みかんだけじゃない 愛媛を感じる14日間

EHIME CAFE

えひめカフェ



at. (marunouchi) HOUSE 新丸ビル7F 2015.3.9 (mon) - 2015.3.22 (sun)

開放的な店内でグリル料理とワインを堪能

自由ヶ丘グリル

ジューガオカグリル

愛媛県産 仙高ポークと長芋のソテー

1200円 (17:00~L.O.)

ソテーした愛媛県産仙高ポークと長芋の上にオリジナルソースをかけ、濃厚なお味をご堪能できます。



愛媛県産 ジャンボ椎茸のグリル

2種のソース (デミグラスソース、オランダソース)

1000円 (17:00~L.O.)

オーブンで焼いた肉詰めジャンボ椎茸を2種のソースで贅沢に味付けし、ご提供いたします。



桜鯛のカルパッチョ 弥生紅ビルジュソース

980円 (17:00~L.O.)

ほどよく甘い弥生紅ビルジュソースが桜鯛のカルパッチョの美味しさを引き立てる贅沢な一品です。



[ランチ限定メニュー]



鯖のゆう庵焼き

弥生紅とひしお味噌のソース

平日ランチ 1200円 (11:00~16:00/15:00L.O.)

土・日・祝ランチ 1800円 (11:00~16:30L.O.)

ひしお味噌、弥生紅を入れたゆう庵地に鯖(サワラ)を約半日漬けこみ、地を塗りながら、両面を丁寧に焼き上げました。

愛媛野菜のディップ

はだか麦味噌ソース

880円 (17:00~L.O.)

大きめにカットされた愛媛県産の野菜を弥生紅入り味噌のオリジナルディップにつけて。歯ごたえのある食感と共にヘルシーに召し上がっていただけます。



えひめカフェ



みかんだけじゃない 愛媛を感じる14日間

EHIME CAFE

えひめカフェ



at. (marunouchi) HOUSE 新丸ビル7F 2015.3.9 (mon) - 2015.3.22 (sun)

広東料理と洋食を深夜まで堪能できるダイニング

SO TIRED

ソー タイアード

仙高ポークのグリル
「せとか」のコンフィチュール添え
1500円 (17:00~L.O.)

仙高ポークの旨味と甘酸っぱい「せとか」のコンフィチュール(ジャム)が相性バツグンの贅沢な一品です。



愛媛野菜とハーブのサラダ
1000円 (11:00~L.O.)

愛媛県産のハーブと色とりどり季節の野菜をヨーグルト風味のソース、フロマージュブランでご堪能できます。



伊予元気鶏のオレンジチキン
600円 (11:00~L.O.)

揚げた手羽元を甘辛い弥生紅ダレで味付けしました。甘味と香りが食欲をそるボリュームたっぷりの一品です。



愛媛甘とろ豚の弥生紅甘酢豚
1200円 (11:00~L.O.)

カリッと揚げた愛媛甘とろ豚のバラ肉に自家製の弥生紅の甘酢でとろっと甘酸っぱさをからめた絶妙な味の酢豚です。



愛媛甘とろ豚と伊予牛の
ハンバーグ・ステーキ
1600円 (17:00~L.O.)

調味料からお肉まですべて愛媛県の食材を使用したハンバーグ・ステーキ。サクサクしたきくいものマッシュ仕立てと伊予柑のポン酢でご堪能いただけます。

赤ぶどうモヒート
900円 (11:00~L.O.)

赤ぶどうのリキュールにラズベリーを合わせベリー感に深みを持たせた甘めなモヒートです。



蔵元のらいむ酒モヒート
900円 (11:00~L.O.)

ライムのリキュール、香来夢でフルーツの凝縮感を引き立たせた味わいのあるモヒートです。



弥生紅モヒート
900円 (11:00~L.O.)

河内晩柑のお酒とフレッシュの弥生紅をたっぷり使い、柑橘のさっぱりとした苦味が心地良いモヒートです。



えひめカフェ



みかんだけじゃない 愛媛を感じる14日間

EHIME CAFE

えひめカフェ



at. (marunouchi) HOUSE 新丸ビル7F 2015.3.9 (mon) - 2015.3.22 (sun)

各国の料理と自家製パン&ワイン

欧風小皿料理 沢村

オウフウコザリョウリ サワムラ

伊予元気鶏を3つの調理法で
きくいものソース添え

1944円 (17:00~L.O.)

手羽元を唐揚げ、ささみは低温調理、ももはローストと
3つの調理法で部位の違いを楽しめる一品です。



仙高ボークのロースト

春野菜のア・ラ・フランセーズ添え

1944円 (17:00~2:00L.O.)

仙高ボークのロースを、春野菜をふんだんに使用したデコボン風味
の付け合せと、デコボンの皮を使用した赤ワインソースで爽やかに
仕上りました。

弥生紅のムースショコラ

紅ほっぺとキンカンのマリアーージュ

1080円 (17:00~L.O.)

弥生紅の皮とアプリコットのリキュールを加えた
チョコレートムースを、苺、キンカンと一緒に。色々
な組み合わせで楽しめるデザートです。



愛媛 弥生紅のモヒート

864円 (11:00~L.O.)

ラムの香りとえひめ弥生紅の甘
味で爽やかな飲み口のモヒート
です。清涼感ある見た目にも可
愛らしいドリンクです。



甘平と弥生紅のサングリア

843円 (11:00~L.O.)

大きな果実の中にたっぷりつまった果
肉が特徴的な甘平は糖度が高く、酸味
との相性が抜群。そんな甘平と弥生紅
をサングリアにしました。



はるかとりコッタのカンノーロ・ブラッドオレンジソース

1404円 (17:00~L.O.)

サクッと美味しいシチリア島の郷土菓子、カンノーロを
愛媛のブラッドオレンジと合わせ、アーモンドミルクを
使ったジェラートと一緒にご堪能できます。



えひめカフェ



みかんだけじゃない 愛媛を感じる14日間

EHIME CAFE

えひめカフェ



at. (marunouchi) HOUSE 新丸ビル7F 2015.3.9 (mon) - 2015.3.22 (sun)

おしゃれなカフェとレストランがミックスしたラウンジダイニング

HENRY GOOD SEVEN

ヘンリー グッド セブン



愛鯛のカルパッチョ

1200円 (17:00~L.O.)

シンプルな味付けで愛鯛の素材の味を活かしつつ、みかんジュースを使用したドレッシングをかけた新しい感覚の前菜です。



伊予元気鶏のバッファローチキンウイング

800円 (17:00~L.O.)

素揚げにした手羽元に甘辛いソースをサッとからめたスナック感覚のバーフードメニューをお楽しみいただけます。



仙高ポーク ステーキ 弥生紅のマーメレードソース

1600円 (17:00~L.O.)

弥生紅と香味野菜で和え1晩寝かせ、マリネの味を丁寧に染み込ませたヘルシーだけど食べごたえのある一品です。



シャンパン・フィズ ホワイト

1250円 (11:00~L.O.)

シャンパンに適度な酸味が美味しいライムのリキュール香来夢を加えシェイクしたシャンパン・フィズ。フレッシュな飲み口をお楽しみいただけます。



シャンパン・フィズ レッド

1250円 (11:00~L.O.)

愛媛県産河内晩柑のリキュール、太陽のJewelとシャンパンをシェイクしたシャンパン・フィズ。さわやかでフルーティーなお味をお楽しみください。



愛媛 彩り野菜のジャーサラダ

850円 (17:00~L.O.)

伊予元気鶏ムネのふりっとした食感に、愛媛野菜の素材そのままの味が加わった見た目もヘルシーな一品です。



えひめカフェ



みかんだけじゃない 愛媛を感じる14日間

EHIME CAFE

えひめカフェ



at. (marunouchi) HOUSE 新丸ビル7F 2015.3.9 (mon) - 2015.3.22 (sun)

日本の食材をテーマにした絶品の蒸し料理

mus mus

ムスムス

土鍋仕立て 愛鯛のいお飯
松山あげ入りの汁物付き (3~4名分)
3078円 (17:00~L.O.)

愛鯛の美味しさを全部味わえるごはんです。
ごはんはダシが良くしみ込んでいます。



伊予牛すね肉のワイン煮
弥生紅ソースがけ
1620円 (17:00~L.O.)

すね肉をやわらかくなるまで煮込みました。じっくり煮込んだ
すね肉と甘酸っぱい弥生紅の相性はバツグンです。



愛鯛のわかめ蒸し
1296円 (17:00~L.O.)

愛鯛に塩で味付けをし、わかめと椎茸を添えて蒸してあります。シンプルな調理方法で、より愛鯛などの素材の美味しさを楽しんで頂ける一品です。



愛媛 五色野菜の千切りサラダ
みかンドレッシング
1058円 (17:00~L.O.)

今が旬な野菜に愛媛といえば「みかん」を合わせた
シャキシャキサラダをお楽しみください。



愛媛県産 ごぼうの唐揚げ、鯛醤油風味
864円 (17:00~L.O.)

愛媛県産ごぼうを薄くから揚げにしました。噛めば噛むほど、
ゴボウの美味しさと味付けした鯛醤油の旨味が出てきます。



えひめカフェ



みかんだけじゃない 愛媛を感じる14日間

EHIME CAFE

えひめカフェ



at. (marunouchi) HOUSE 新丸ビル7F 2015.3.9 (mon) - 2015.3.22 (sun)

お酒とつまみも楽しめるカラオケスナック

来夢来人

ライムライト



いなほ農園 媛っこ地鶏の燻製

864円 (17:00~L.O.)

温暖な気候と自然豊かな環境で、のびのびと育ったいなほ農園の媛っこ地鶏の燻製です。肉の旨みとしっとり感がクセになるお酒にピッタリな一品です。



愛媛太陽のカクテル

1080円 (17:00~L.O.)

サッパリとした柑橘のきいたショートカクテル。食後の口直しに。



愛媛伊予フィズ

1080円 (17:00~L.O.)

愛媛の名産弥生紅と同じく愛媛県産のレモンでフィズに仕上げました。

愛媛野菜の野菜スティック

864円 (17:00~L.O.)

愛媛県産の野菜をたっぷり使用した野菜スティック。特製三津の無添加味噌マヨと一緒にどうぞ。



えひめカフェ



みかんだけじゃない 愛媛を感じる14日間

EHIME CAFE

えひめカフェ



at. (marunouchi) HOUSE 新丸ビル7F 2015.3.9 (mon) - 2015.3.22 (sun)

南国のバーにいるような店内でくつろぐ

TIKI BAR TOKYO

ティキ パー トウキョウ



愛媛野菜のピクルス

800円 (17:00~L.O.)

さっぱりとしたピクルスです。弥生紅の酸味、甘味、風味が良いハーモニーを作り出しています。愛媛の野菜をたっぷり味わえます。



仙高ポーク 肉みそのトルティーヤ巻き

700円 (17:00~L.O.)

たっぷりの肉みそとレタスが合います。仙高ポークミンチ肉とはだか麦味噌に、愛媛ねぎ、しょうが、戻し椎茸で作った肉味噌とたっぷりのレタスをトルティーヤで巻きました。



弥生紅モヒート

1200円 (17:00~L.O.)

さわやかなミントとフレッシュな弥生紅の甘みがピッタリのモヒートです。

シーザーみかんの チキントルティーヤ巻き

700円 (17:00~L.O.)

みかんソースでさっぱり鶏肉が食べられます。たっぷりのレタスと鶏のささみでヘルシー。



弥生紅ジュース

700円 (17:00~L.O.)

弥生紅の甘味がストレートに味わえます。やっぱりジュースはフレッシュでしょ。



えひめカフェ