



IBARAKI ume*cafe

いばらきうめ かふえ

2011.02.15.tue - 03.06.sun
@Sign



今年も IBARAKI ume*cafe がサイン外苑前に期間限定 OPEN!!

茨城の春は、梅の開花とともに始まります。Sign gaienmae に、一足早くその「梅林」を再現しました。その香しい梅香を茨城県産メニューと合わせてお楽しみください。cafe で「梅の花見」をしてみませんか。

Cafeで「梅の花見」を してみませんか。

2011.02.15.tue - 03.06.sun 11:00~27:00

@Sign gaienmae サイン外苑前 港区北青山2-7-18 山崎ビル1・2F(地下鉄銀座線外苑前駅3番出口スグ)

* CAFE MENU

※各商品共に数に限りがございますので、売り切れの際はご容赦願います。

週替わりで「奥久慈しゃも」を様々なアレンジでお楽しみいただけます。

※04~06はディナータイムのみの提供



Okukuji - shamo 奥久慈しゃも

全国でもトップクラスの地鶏ブランドとして高い評価を得ている「奥久慈しゃも」。茨城県北部・奥久慈の大自然に包まれた環境で穀物や青菜などを与え、手間暇かけて十分運動させるため、低脂肪で弾力のある肉質で、コクのある深い味わいがあります。



Vegetable 野菜 (にんじん、じゃがいも、れんこん、ブロッコリー)

有機栽培なので葉っぱから皮までまるごと味わえるにんじん、じゃがいも。霞ヶ浦南部の泥炭性の土地を利用した柔らかく良質のれんこん。上質な水をふんだんに使って育てたみずみずしいブロッコリー。生産農家直送のおいしいくてカラダに良い野菜です。



2/15 - 2/20

01 奥久慈しゃもと茨城県産野菜のポトフ ¥1,000

しゃも・茨城県野菜から出汁も使い、ゴロゴロと大きなポーションで頂く身体も暖まる一品です。

2/21 - 2/27

02 奥久慈しゃものとろとろ親子丼 ¥1,000

プリプリとした食感のしゃもをさらに豪華に親子丼に致しました。

2/28 - 3/6

03 奥久慈しゃものグリル ゴルゴンゾーラソース添え ¥1,000

奥久慈しゃもをシンプルにグリルし、好みでゴルゴンゾーラソース・梅塩で頂く素材をシンプルに味わえるプレート。

04 奥久慈しゃもの唐揚げ 梅塩添え ¥500

前回大好評だった唐揚げメニューの復活です。おつまみに持ってこいの抜群の相性です。

05 茨城野菜のバーニャカウダ ¥1,000

茨城県から仕入れた内容によって日替わりで提供するバーニャカウダ。スタッフにお問い合わせください。

06 寒ヒラメのカルパッチョ ¥700

鮮度抜群!! 那珂湊漁協直送「寒ヒラメ」を使用したカルパッチョ。旬のおいしさを堪能ください。

Kan hirame 寒ヒラメ

ヒラメは茨城県の県魚。特にこの時期は脂がのる旬となり、「寒ヒラメ」として有名です。うまみ成分のイノシン酸量も増えるといわれ、自身は淡白でありながらも濃厚な味わいが楽しめます。ume*cafeでは那珂湊漁業協同組合から直送された「寒ヒラメ」を使用しています。



Ume salt 梅塩

見た目にもかわいらしいほんのりピンクの梅塩。水戸銘菓「水戸の梅」で使用した塩と梅酢たっぷりの紫蘇をふんだんに使っているため、塩本来の味に紫蘇エキスと梅酢が含まれています。



IBARAKI ume cafe 限定

女子会プレート



女子会プレート

お一人様 3,500yen

最近巷で流行の「女子会」を楽しめるお得なコースメニューです。
みんなで楽しく盛り上がっちゃいましょう！

コース内容 ※すべて茨城県産を使用 (3名様より承ります)

奥久慈しゃもプレート+奥久慈しゃもの唐揚げ
+茨城野菜のバーニャカウダ+寒ヒラメのカルパッチョ
+常陸ワイン赤もしくは白 ボトル1本(3名様で1本となります)

01



うめみちる
あまエル

600yen

銚田市産トマト「あまエル」を100%使用した「あまエルトマトジュース」×日本の梅酒「木内梅酒」のカクテル。グラスのふちには梅塩が、不思議な組み合わせを体験して下さい！
※期間中 100杯限定

02



木内梅酒
木内酒造

600yen

国内外のビールコンテストで数多く金賞を受賞しているビール「ホワイトエール」で造ったビールスピリッツを原料にさらりとした味わい。ロック・水割り・ソーダ割りなどアレンジ自由です。

03



レッド愛
ちゅう太郎

600yen

酸味と甘みが絶妙のバランスの銚田市産トマト「ちゅう太郎」を100%使ったジュースで作りました。カシマスタジアムで大人気一杯です。
※期間中 100杯限定

04



常陸ワイン
赤ワイン/白ワイン
小公子/ホワイトベガール

ボトル 2500yen
グラス 500yen

赤ワインは、山ブドウ交配品種小公子を使用し、甘味と酸味のバランスが特徴です。国産ワインコンクール 2005 銅賞受賞 国際ワインコンクール 2007 銅賞受賞 白ワインは、山ブドウ交配品種ホワイトベガールを使用した、果実香をそのまま活かしたフレッシュな香りとキリッとした酸味のある辛口のワインです。

Kiuchi Ume-shu 木内梅酒

2009年国内最大の梅酒コンテスト「天満天神梅酒大会」にて頂点に選ばれた梅酒。果糖は蜂蜜や果物に含まれている糖類で、とてもマイルドな味わいが持ち味。同じカロリーを持つブドウ糖と比べて甘さが1.5倍もあり、同じ甘さならば67%のカロリーしかありません。まさに極上梅酒。

Tomato juice トマトジュース【あまエル】【ちゅう太郎】

どちらも100%銚田市産のトマトを使用。「あまエル」は、特別に栽培された糖度8以上のミニトマトを、「ちゅう太郎」は、酸味と甘みのバランスある中玉トマトを使用。どちらも濃厚な味わいです。

01



五穀ロール

500yen

地元で行列ができる大人気のスイーツ店「グリユエール」が、原材料にとことんこだわった体に優しいロールケーキです。五穀豊穡の願いと人々が健やかであるようにとの願いを込めて、丁寧に仕上げました。

* CAFE CONTENTS

◆茨城特産品を使ったオリジナルメニューの提供

茨城の特産品を使ったメニューをランチ・ディナータイムに提供いたします。詳しくはカフェメニューをご覧ください。すべて茨城県産を使用した「女性限定の「女子会」コース」もご用意いたしました。キレイにお得に茨城の食材を楽しみましょう！！

◆梅の木を見ながら梅花見を楽しめます。

今年も店内・外に梅の木をご用意しました。

* ABOUT Umecafe@Sign

◆日時 2011年2月15日(火)～3月6日(日) OPEN:11:00～27:00

◆場所 Sign gaienmae

港区北青山2-7-18 山崎ビル1,2F
(地下鉄銀座線外苑前駅3番出口すぐ)

TEL:03-5474-5040

◆主催 漫遊いばらき観光キャンペーン推進協議会、茨城県

Sign gaienmae

すべては「待ち合わせ」を快適なものにするために。

OPEN:EVERYDAY 11:00am-3:00am L.O.(food) 2:00am/(drink) 2:30am
東京都港区北青山2-7-18 山崎ビル1.2F TEL&FAX:03-5474-5040
Yamazaki Bldg 1.2F,2-7-18Kita-Aoyama Minato-ku,Tokyo

www.transit-web.com

