

ERUTAN

RESTAURANT / BAR

オールデイカジュアル・ダイニング「ERUTAN RESTAURANT/BAR (エルタン レストラン/バー)」
多くの画家に愛された南仏・プロヴァンスへのピクニックをイメージした
AFTERNOONTEA SET — FRENCH PICNIC —
2021年7月15日(木)より期間限定で販売！



京都・河原町に位置するオールデイカジュアル・ダイニング「ERUTAN RESTAURANT/BAR (エルタン レストラン/バー)」では、多くの画家に愛された南仏・プロヴァンスのピクニックをイメージしたAFTERNOONTEA SET — FRENCH PICNIC —を、2021年7月15日(木)より期間限定で提供いたします。

2021年夏のアフタヌーンティーセットは「フレンチ ピクニック」がテーマ。鮮やかに広がるラベンダー畑の眩い南仏の情景を、ヴェリーヌやオペラをはじめとしたフランス発祥のスイーツや旬のフルーツを用いたスイーツをたっぷり詰め込んだ、バスケットスタイルで提供するアフタヌーンティーです。

バスケットの中には、美しい色彩が目を惹くメニューがたっぷり詰め込まれております。ラベンダーと桃のジュレで仕上げた香り豊かな「白桃とラベンダーのヴェリーヌ」、程よい酸味のパッションフルーツクリームに、減農薬で育った完熟国産マンゴーを合わせた「国産マンゴーとパッションフルーツのタルト」、ブルーベリーとクリームチーズの程よい酸味を感じられる「マカロンミルティーユ」、フランボワーズのバタークリームとホワイトチョコレートガナッシュで仕上げた見た目も可愛い「森の果実のオペラ」を。

ひとくちサイズのプティフルセックは、LA発のオーガニックティーブランド「Art Of Tea」社より厳選した紅茶に合わせてお召上がりください。

その他、色とりどりのフルーツサラダ「季節のマチェドニア」、ツナ・卵・アンチョビ・オリーブをあせたニース風・生ハムとカマンベールを合わせた「ミニサンドイッチ2種」をご用意いたしました。

また、ウェルカムドリンクには「マンタロー」が登場。ミント味のシロップを水で割った冷たいミント水は、夏場の南仏カフェの定番ドリンクと言われています。涼しげな見た目も相まって暑い夏の日にぴったりなドリンクです。是非ピクニックスタートの乾杯をお楽しみください。

美しい色彩のスイーツをオールデイカジュアル・ダイニング「ERUTAN RESTAURANT/BAR (エルタン レストラン/バー)」で南仏・プロヴァンスに想いを馳せながら、ピクニックアフタヌーンティーをご堪能ください。

トロピカルサマーアフタヌーンティー <2021年7月15日(木)～2021年9月末頃>



**AFTERNOONTEA SET — FRENCH PICNIC —
3,800円(税・サ込/1名さま)**

【ピクニック バスケット内容】

- ・白桃とラベンダーのヴェリーヌ
- ・国産マンゴーとパッションフルーツのタルト
- ・マカロン ミルティーユ
- ・森の果実のオペラ
- ・クッキーのアソート
- ・季節のマチエドニア
- ・ミニサンドイッチ

- ・ウェルカムドリンク / ミントレモネード

【フリーフローのお飲みもの】

- ・オーガニックティー6種
- LA発のオーガニックティーブランド「Art Of Tea」社より厳選
- ・コーヒー ERUTANオリジナルロースト
- 東京・青山「Little Darling Coffee Roasters」が監修・ロースト



■ ご予約に関して

◎前日15:00までの事前予約のみ <完全予約制>

◎提供時間:14:00～17:00 (16:00 最終入店 / ドリンクのラストオーダー 16:40)

◎1日限定15セット販売

◎卵、乳、小麦、ナッツ、チョコレート、アルコール、フルーツ(桃・柑橘類・マンゴー・ベリー類・パッションフルーツ)のアレルギー対応または交換はて出来かねます。予めご了承ください。

〈監修シェフ〉

徳吉 洋二(トクヨシ ヨウジ) Ristorante TOKUYOSHI

イタリアの名店『オステリア・フランチェスカーナ』でスーシェフをつとめ、同店の二つ星や三つ星獲得に大きく貢献し、「世界のベストレストラン 50」では世界第一位を獲得した実力派。2015年にミラノで『Ristorante TOKUYOSHI』を開業。オープンからわずか10ヶ月で日本人初となるイタリアの一つ星を獲得した。日本人として生まれ、イタリアで技術を磨いた徳吉シェフ。徳吉シェフが求める「自分らしい料理」とは、日本人のスタイルを取り入れたイタリア料理。日本とイタリアの伝統を尊重しつつ、両者を深い部分で融合させる。



〈店舗概要〉

「ERUTAN RESTAURANT/BAR (エルタン レストラン/バー)」は、オールデイで楽しめるカジュアル・ダイニングです。メニューは、イタリア・ミラノで日本人オーナーシェフとして初の一つ星を獲得した徳吉洋二シェフが監修し、野菜を軸としたメニュー構成です。徳吉シェフの代名詞ともいえる一品「魚拓」も「ERUTAN」を通じて再構築されました。また、関西に数台しかないイタリア製最高峰老舗スライサーブランド「Berkel(ベルケル)」のスライサーを導入してこだわりの切りたて生ハムを朝食から、ランチ、ディナーでもお楽しみいただけます。



正式名称: ERUTAN

住 所: 京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稲荷町318番6 GOOD NATURE STATION 1F

電話番号: 075-352-3714

営業時間: MORNING 7:00-10:00

LUNCH 11:30-14:00

TEA 14:00-17:00

DINNER 17:30-21:00

BAR 10:00-21:00

※L.O.foodはCLOSE1時間前、Drinkは30分前

座 席 数: 102席

instagram: @erutan_Kyoto

HP: <https://goodnaturestation.com/restaurant/erutan>

【画像はこちらからダウンロードをお願いします】 <https://ux.nu/DvQoQ>

〈この件に関するお問い合わせ先〉

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当: 渡辺

E-mail: tgo-press@transit-web.com / TEL: 050-1743-1210