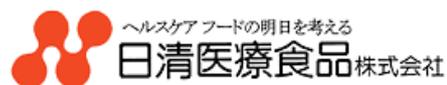


2017年4月21日

各位



問合せ先 総務部広報課 担当：神戸

連絡先 03-3287-3619

## **新メニューが2017年4月24日(月)より**

### **nu dish Mousse Deli & Café で販売開始**



旬の食材を使って斬新な料理を提供する「nu dish Mousse Deli & Café (ニューディッシュ ムース デリ & カフェ) ※1」(以下、ニューディッシュ)は、今回メニューを刷新し、多くの方に向けた新メニューを4月24日(月)より販売を開始いたします。

野菜のみをつかった『お野菜デリプレート』、『ベジタリアンバーガー』や荻野シェフ監修の和の“和のデザートプレート”(宇治抹茶のブリュレ/黒糖求肥の黒蜜添え/チョコレートの羊羹)など多数の新商品がラインナップされます。

※1 「ニューディッシュ」は、“予約がとれないフレンチ”として有名な「レストランOGINO」のオーナーシェフ、荻野伸也氏がメニュー監修を務めるデリ&カフェであり、9,000人を超える栄養士・管理栄養士を擁し、お弁当の宅配サービス「食宅便」でもお馴染みの病院・介護福祉施設への給食受託会社のリーディングカンパニー日清医療食品株式会社のアンテナショップ&レストランです。

# nu dish Mousse Deli & Café

## MAIN DISH

※4月24日(月)からの新メニューです。

※こちらのメニューは 17:00 以降に提供されます。



### 大山鶏のロースト オレンジソース

**1,800 円(税別)**

大山鶏の骨付きもも肉をコンフィにし、オーブンでローストし、オレンジソースでさっぱりと仕上げました。



### 上州もち豚とレンズ豆の

**赤ワイン煮 2,400 円(税別)**

上州もち豚の肩ロースを赤ワインとシェリービネガーでほろほろに煮込みました。

一緒に煮込んだプルーンがアクセント。



### 牛ロースステーキ 季節の

**お野菜添え 2,800 円(税別)**

程よく焼き上げた牛ロースと旬のお野菜をコクのあるバルサミソースでお召し上がりください。

## COLD MEAL



**キヌアのサラダ ~自家製オニオン  
ドレッシング~ 1,000円(税別)**  
新鮮野菜とキヌアのサラダ。特製  
オニオンドレッシングでお召し上  
がりください。



**オリーブとフェターチーズの  
マリネ 850円(税別)**  
ハーブでマリネした2種のオリーブ  
とフェターチーズを合わせました。



**白レバーのムース 800円(税別)**  
ローストしたナッツ3種が入った芳  
ばしい香りのレバームース。

**トマトとルッコラのサラダ  
1,200円(税別)**  
トマトとルッコラのシンプルなサ  
ラダに濃厚なペコリーチーズを合  
わせました。

## HOT MEAL



**nu dish プレート 2,800円(税別)**

nu dish の前菜盛り合わせをお楽しみください。



**ファラフェル 850円(税別)**

スパイスをきかせたひよこ豆のコロッケ。



**ドルチェパプリカとソーセージ  
のグラティナート 1,500円(税別)**

ジューシーなソーセージと旨味たっぷりのドルチェパプリカをグラタンにしました。とろとろの卵を絡めてお召し上がりください。

## LATE LUNCH MENU

※こちらのメニューは 15:00~17:00 に提供されます。



### お野菜デリプレート 1,200円(税別)

お野菜のデリ盛り合わせ。

(乳製品を除いてお作りも可能です)



### お肉デリプレート 1,400円(税別)

シャリュキュトリーとお野菜の盛り合わせ。



### グルメバーガー 1,400円(税別)

ジューシーな牛のパティとお野菜デリのプレート。  
ライ麦の軽いバンズでヘルシーに仕上げました。  
スモークパプリカのスパイシーなソースでお召し  
上がりください。



### パテドカンパーニュのサンドウィッチ

1,100円(税別)

荻野シェフの特製パテドカンパーニュを全粒粉の  
パンでたっぷり挟んだボリュームミーなサンドウ  
イッチ。



### 季節のキッシュプレート 1,100円(税別)

自家製タルト生地と野菜たっぷりのキッシュと  
本日のデリ 2品の盛り合わせ。

### ベジタリアンバーガー 1,200円(税別)

お野菜とひよこ豆でつくったコロケ“ファラフ  
ェル”を挟んだベジタリアンバーガー。

## DESSERT MENU

※こちらのメニューは全時間帯で提供されます。



荻野信也シェフ監修

“和のデザートプレート”

1,100 円(税別)

(宇治抹茶のブリュレ/黒糖求肥の  
黒蜜添え/チョコレートの羊羹)  
荻野シェフ考案の和のデザート3  
種類を味わえるプレートです。



パルフェサンド 各 500 円(税別)

ふわふわに泡立てた生クリームを  
ベースにした軽いアイスクリーム  
を香ばしいアーモンド生地のダッ  
クワーズでサンド。軽い食感とく  
ちどけをお楽しみください。

カカオニブ&ショコラ

ラズベリー&ピスタチオ

パッションフルーツ&レモン

## nu dish Mousse Deli & Café 店舗概要



店舗名：nu dish Mousse Deli & Café  
(ニューディッシュ ムース デリ ア  
ンド カフェ)

所在地：東京都中央区銀座 4-8-4  
三原ビル 1F

オープン日：2015年12月17日(木)

電話番号：03-3561-0730

営業時間：【平日】11:30～22:00

(L.O. FOOD 21:00/DRINK 21:30)

【土日祝】11:30～20:00

(L.O. FOOD 19:00/DRINK 19:30)

ランチ 11:30～15:00

レイトランチ 15:00～17:00

ディナー 17:00～22:00

(土日祝は20:00まで)

定休日：不定休

店舗面積：167.20 m<sup>2</sup> (50.58 坪)

座席数：50 席 (全席禁煙)

アクセス：東京メトロ銀座線/日比谷線/丸ノ内線 銀座駅

A7 番出口より徒歩 2 分

東京メトロ日比谷線/都営大江戸線 東銀座駅

A2 番出口より徒歩 1 分



オフィシャルサイト：<http://www.nu-dish.com>

※最新情報は facebook でも発信しております。

以上