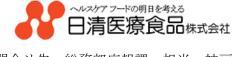
各位



問合せ先 総務部広報課 担当:神戸

連絡先 03-3287-3619

Valentine Menu を 2 月 1 日から 2 月 14 日までの間

nu dish Mousse Deli & Café で販売



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)※」(店舗住所:東京都中央区銀座 以下、「ニューディッシュ」)は、2月1日から2月14日までの期間限定で5種類の「大人の味」をテーマにした Valentine Menu を販売いたします。

※「ニューディッシュ」は、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

Valentine Menu



ホワイトチョコレート ムースと

イチゴパフェ 800円(税別)

(Parfait with White Vhocolate Mouse and Strawberries)

<小麦・卵・乳>

『フランスヴァローナ社の チョコレートをつかったムース は甘さスッキリ。イチゴとヨー グルートで**さっぱり**召し上が っていただけます。 食後のデザートに』



チョコレートのテリーヌ

900円 (税別)

(Chocolate Terrine with Fig in red Wine)

<卵・乳>

『高品質のクーベルチュール チョコレートで作った自家製 テリーヌ。**ビターな甘さ**が いちじくの**赤ワイン煮**と相性 抜群。お酒にも合うデザート です』



フォダンショコラ バニラア イスクリーム添え

800円(税別)

(Chocolate Fondant with Vanilla Icecream)

<小麦・卵・乳>

『温かいチョコレートケーキの中からとろりと溶け出す濃厚なチョコレート。**ラム酒のきいた**大人のデザートです』



◆アイスストロベリーショコラ **750**円(税別)

(Ice Strawberry Chocolate)

<乳>

濃厚なチョコレートと甘酸っぱい ベリーがマッチしたバレンタイン にぴったりのドリンク。 自家製チョコレートソースを ストロベリーミルクに加えて

ストロベリーミルクに加えて お好みの濃さでお召し上がり ください。



◆ホットチョコレート シナモンラテ 700円(税別)

(Hot chocolate cinnamon latte)

<乳>

シナモン香る濃厚なチョコレー トドリンク。シナモンスティック で混ぜながらお召し上がり ください。

以上