

READY GO! HEALTHY SUMMER

SIMPLY PERFECT IN TASTE

Maldon SEA SALT

世界中のシェフが魅了され愛用するイギリス産シーソルトが人気レストランと期間限定でコラボレーション。
シェフ自慢の絶品料理を、素材の良さを引き立てる塩で、シンプルにアレンジ！
Omosan STREET 読者のために、期間限定で“特別な塩”を楽しめるレストランをご紹介します。

Maldon SEA SALT × OMOTESANDO



英国王室御用達を授かったイギリス産「マルドン シーソルト」。“塩の芸術品”と呼ばれる程に美しいピラミッド型の結晶は高い技術力と経験を有した職人の丁寧な手作業により生み出され、世界中の一流シェフから圧倒的な支持を受けるシーソルトです。この“特別な塩”は、驚くほどマイルドでまろやかな塩味。かすかな甘みと、口の中に広がる旨味は、素材の味を引き立てるので、どんなジャンルの料理にも見事にマッチします。そんな究極の塩が、今回は表参道の人気レストラン3店とコラボレーション。それぞれのシェフが、「マルドン シーソルト」を使用した2品を期間限定で提供。お料理と一緒にマルドンのソルトミルも出されるので、自分好みに味付けを楽しめます。料理のジャンル問わず、一振りすれば、塩の概念を変えてくれる「マルドン シーソルト」。人気レストランとのコラボレーションは1ヶ月限定なので、お早めの予約をお忘れなく。



「マルドン シーソルト」は家庭でも楽しめます。素材そのものの味を活かす使い方がお薦めで、お刺身やお寿司の上に少し添えると味が引き締まり、旨味が格段にアップ。野菜にオリーブオイルと一緒に和えれば絶品サラダに。使い方は無限大で、自分なりの“マルドン メニュー”を考えてみるのも面白いかも！

写真左：マルドン シーソルト 125g 430 円 (税別)
写真右：マルドン スモークシーソルト 125g 580 円(税別)

【お問い合わせ先】株式会社 鈴商 新宿区荒木町 23 番地 TEL：03-3225-1161 URL：https://www.suzusho.co.jp

英国王室御用達の「マルドン シーソルト」で楽しむ、期間限定コラボメニュー@表参道

実施期間：2019年6月15日～7月15日 実施店舗：表参道 bamboo / Cafe&Dining ZelvovA / ALA 原宿・神宮前



表参道 bamboo

T ボーンステーキ 800g 9,180 円 (事前予約必要)
イタリア産 濃厚ブラタチーズとフルーツトマトのカプレーゼ仕立て 2,700 円

カプレーゼは、トマトの酸味とチーズのコクをシーソルトの塩味で引き締めます。
T ボーンステーキは、上質な赤身肉の旨味をシーソルトが引き立てた極上ステーキです。



Cafe&Dining ZelvovA

ソフトシェルシュリンプと有機野菜のフリット 1,800 円 (税込み、サービス料別)
ライムシュリンプとアボカドのサラダ 1,500 円 (税込み、サービス料別)

ジューシーな海老と旬の有機野菜のフリットはスモークシーソルトがお薦め。
サラダもオイルとシーソルトで、シンプルに野菜の旨味を堪能してみてください。

SHOP INFORMATION

表参道 bamboo
渋谷区神宮前 5-8-8
TEL: 03-3407-8427
営業時間：11:00-22:30
D17:00-22:30 (LO21:30)
www.bamboo.co.jp/omotesando



Cafe&Dining ZelvovA
港区北青山 3-6-8
TEL：03-5778-4566
営業時間：平日 11:30-22:30
土・日・祝 11:00-22:30
www.strings-hotel.jp/
omotesando/restaurant/zelvovA



ALA 原宿・明治神宮前
渋谷区神宮前 3-26-11 原宿 SH ビル 2F
TEL：050-3628-8001
営業時間：1 月～金 11:30-15:00 (LO14:30)
土・祝 12:00-15:00 (LO14:30)
D 18:00-23:30 日曜定休

