



- アジア色満載のメニューへ -

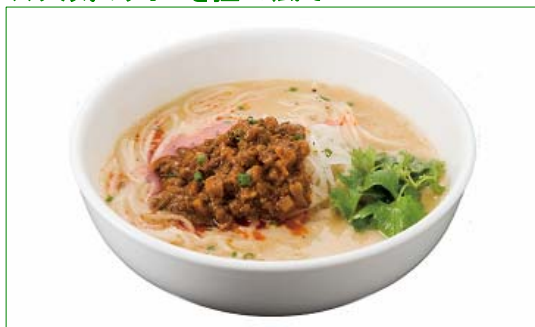
ASIASIA 市ヶ谷店

新メニュー 9月24日(火)販売開始

アジアンフード店“ASIASIA 市ヶ谷店”（株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 東京都千代田区二番町8-8）では、2013年9月24日（火）、従来のベトナム料理メインの品揃えから、アジア色満載のメニューへと大きく変更致します。人気のフォーを中国やタイのスープでアレンジしたメニューや、各国の要素を取り入れたスープごはん、サイドメニュー、デザート、ドリンクを取り揃えます。

【新メニュー ご紹介】

★人気のフォーを担々風で！



ごま担々のPHO 730円
(ラーゼ 830円)

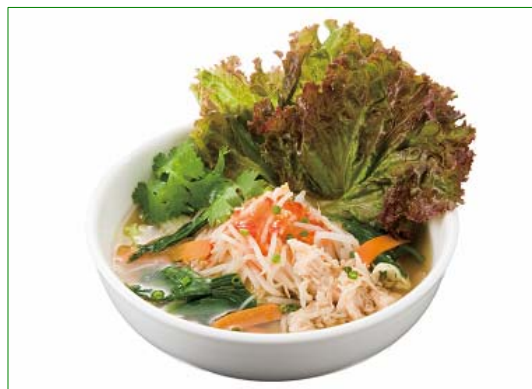
中国の担々麺をASIASIA流にフォーでアレンジしました。スープは、ゴマの香り豊かなチーマージャン、コクのあるピーナッツをふんだんに使用。麺の上には、豚挽肉やたけのこ、椎茸にテンメンジャンを加えて香り高く炒めた具材をのせました。辛いだけでなく旨みのある豊かな味わいです。

★フォー & トムヤムクンのコラボ！



トムヤムクンスープのPHO 780円
(ラーゼ 880円)

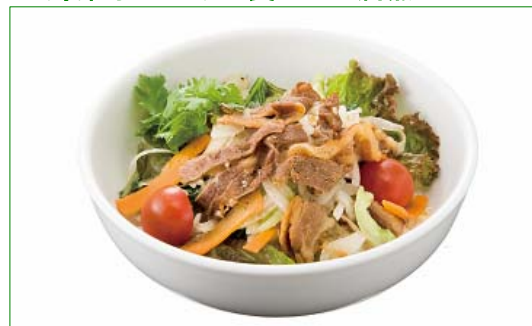
タイで親しまれ世界三大スープと言われる「トムヤムクン」をASIASIA風にフォーと組み合わせました。トッピングは、エビ、黒豆もやし、オニオンなど具沢山。香辛料の辛みとレモンの酸味のバランスが絶妙な味わいです。



アジアンスープごはん 680円

澄んだチキンスープに、蒸し鶏、黒豆もやし、オニオン、にんじんなどをトッピングしたスープごはん。すりおろしたレモンの皮が爽やかに香ります。1日に必要な野菜量の1/2以上約200gが摂れ、スープのごはんをお召し上がり頂いても“404kcal”とカロリーも控えめです。

★野菜もたっぷり！食べ応え満点！



牛カルビのサラダごはん 830円

醤油ベースに、にんにく、しょうがを加えたタレに漬け込んだ牛カルビと、プチトマト、オニオン、人参、小松菜、キャベツなどの野菜をヌクナムを効かせた自家製レモンドレッシングで和え、ごはんに盛りました。パクチーの香りが爽やかな一品です。

< サイドメニュー >



スモークサーモンの
アジアンサラダ 390円

スモークサーモンと薄切りのオニオンを自家製レモンドレッシングで和え、パクチーを添えたアジアンサラダ。お好みでレモンを搾ってお召し上がりください。

人気のサイドメニュー



アルコールにぴったりな人気のサイドメニューも揃えています。

- ・青パパイヤと蒸し鶏のサラダ 590円(写真左上)
- ・海老と鶏肉の生春巻き(2本) 390円(写真右上)
- ・白身魚のスイートチリソース 390円
- ・タイ風 さつま揚げ 390円
- ・茹で青菜の塩麹ガーリックソース 390円 など

< ドリンク・デザート >

【韓国茶】



くるみ茶 330円

くるみをベースに、アーモンド、かぼちゃの種、ピーナッツ、はとむぎなどをブレンドした香ばしい香りの韓国茶です。



生姜茶 330円

香りや風味のよい生姜をベースに、なつめやアーモンドを合わせた、ほんのり甘い韓国茶です。



十五穀茶 330円

玄米、大豆、黒胡麻、キビ、小豆、もちあわ、黒豆など15種類の穀物をブレンドした韓国茶です。



ココナッツのクレープ巻き 450円

ローストしたココナッツをオレンジ風味のクレープで巻きました。ココナッツミルクと卵に砂糖を加えた「カヤジャム」がアクセントになっています。ディップしてお召し上がり頂くよう、ココナッツソースを添えました。



バナナのココナッツソース煮
～あずき添え 360円

優しい甘さのバナナをココナッツソースで煮たタイの定番あったかデザート。ココナッツの甘みに、とろりと柔らかいバナナが加わって優しい味わいです。粒感を残したゆであずきと一緒に召し上がりください。

※表記の価格は全て税込価格でございます。

以上