

夏バテ解消グルメは 天然ビタミンCたっぷりの 生アセロラで！

「アセロライタリアン フェア」

8月15日(火)から 恵比寿のイタリアンレストランでメニュー提供

有限会社プログレッソ（東京都渋谷区）は、季節の旬の食材やスーパーフードを使ったオリジナル性の高い料理が人気の恵比寿のイタリアンレストラン「庖 Creagione クリヤクレジオーネ」にて、今年のスーパーフードのトレンドとして脚光を浴びている「アセロラ」を使った様々な料理が楽しめる「アセロライタリアン フェア」を8月15日（火）からスタートしました。

アセロラの果実には、レモン果汁の約34倍のビタミンCとアセロラポリフェノールが豊富に含まれ、Wの抗酸化作用で紫外線のダメージから肌を守ってくれると言われていています。また、アセロラにはクエン酸やりんご酸などの有機酸が疲労の元となる乳酸を分解し、夏バテ解消にも効果が期待できるスーパーフードです。

今回の「アセロライタリアン フェア」では、今が旬の沖縄産のフレッシュなアセロラと、ベトナム産アセロラの2種類を使い、クリヤクレジオーネのオーナーシェフ須貝一哉が、前菜からデザートまで様々なアプローチで考案した、「アセロライタリアン」をご提供いたします。

アセロラは収穫後数日で傷むため、生果実が市場に出回ることはありません。産地直送の希少なアセロラ生果実を体験できる貴重な機会ですので、夏バテ解消グルメとしてぜひお越しください。

■「アセロライタリアン フェア」概要



< 提供メニュー >

- ・スウィッチェル アセロラ味 ¥700
- ・フレッシュアセロラのピクルス ¥500
- ・季節のきまぐれフリット
2色のアセロラソース ¥1300
- ・冷製アセロラパスタ ¥1300
- ・アセロラのグラニテ ¥500

*フリットとパスタのメニューは
季節により代わります

期 間： 2017年8月15日（火）～ ※期間限定

提供店舗： 「庖 Creagione（クリヤクレジオーネ）」 東京都渋谷区東 3-15-9-1F

営業時間： ランチタイム 11:30～14:00 (L.O 13:30) ※ランチは火・水・木曜日のみ営業
ディナータイム 18:00～24:00 (L.O 22:30) 定休日：日曜日

電話番号：03-3486-4806

■「庖 Creagione クリヤクレジオーネ」 オーナーシェフ 須貝一哉プロフィール



今の「バル」ブームの原点ともいえる伝説の地中海料理レストラン「代官山 FLAGS」や和食「高樹町玉井」などでシェフを務めた後、1994年、恵比寿にイタリアンレストラン「庖 Creagione クリヤクレジオーネ」をオープン。「庖」は台所・厨房の意味。産地直送の魚や野菜など旬の食材を使ったオリジナル性の高い料理が人気で、スーパーフードを取り入れたヘルシー志向のイタリアンの先駆けとしても注目されている。一番人気は、その日に入荷される食材によって決まり、須貝シェフの創作力が発揮される「おまかせコース 3,900円」。