

クレマチスの丘が、いちごの香りに包まれます
クレマチスの丘 「ひと足早い春を、静岡いちごから」

クレマチスの丘(静岡県長泉町)では、2012年2月2日(木)~28日(火)の1カ月間、4つのレストランすべてでイチゴをテーマにしたメニューをご提供します。
イタリアンレストラン「プリマヴェーラ」の繊細なデザートのほか、「日本料理 テッセン」で評判のロールケーキにいちごバージョンが登場。フランスの郷土料理「ガレット」によるデザートクレープや、イチゴをトッピングしたピッツァなど、それぞれの店舗で個性豊かなメニューをお楽しみいただけます。

イチゴのピッツァ、ロールケーキ。オリジナルや人気メニューの最新作が登場

花咲く季節の前に、クレマチスの丘がイチゴの香りに包まれます。
クレマチスの丘のレストラン4店では2月2日(木)~28日(火)の1カ月間、各店でイチゴを使ったメニューをご用意しました。イチゴは今まさに旬を迎えている食材。日頃から選りすぐりの食材を使い、味わい豊かなお食事をご用意する各店で、春に先駆けて新しいメニューが登場します。

●こだわりの農法で育てた三島の紅ほっぺを使用

メニューで使用するイチゴは、主に三島市梅名の藤澤鎮生さんが化学農薬に頼らない栽培法で育てた「紅ほっぺ」を使用。藤澤さんのイチゴは粒ぞろいで甘みと酸味のバランスが良く、他のイチゴ、他の紅ほっぺよりもひと粒ひと粒に凝縮感があると好評です。静岡のイチゴとして知られる紅ほっぺは香りが良いのも特徴のひとつ。旬を迎えたイチゴの季節をお楽しみいただけるメニューを、クレマチスの丘のレストラン各店にてご用意しました。



●レストラン各店の個性と創造性の競演

「カフェレストラン ジオノ」では、既に人気のデザートクレープに加え、シュークリームが、「リストランテ プリマヴェーラ」ではコースのデザートに、そして「日本料理 テッセン」1階の「富士山茶屋」では、評判のロールケーキに期間限定でイチゴロールをご用意します。さらに、「ピッツェリア&トラットリア CIAO CIAO」で登場する4種類のチーズにイチゴをトッピングしたピッツァは、見た目と味の両方で驚きにあふれるひと皿です。

春の足音が聞こえてくるころ、静岡のやさしい陽ざしを浴びたイチゴのエネルギーを体いっぱいに取り込みましょう。

クレマチスの丘 「ひと足早い春を、静岡いちごから」

期間: 2012年2月2日(木)~28日(火)
場所: クレマチスの丘のレストラン4店(〒411-0931 静岡県長泉町東野スルガ平 347-1 クレマチスの丘)
商品: リストランテ プリマヴェーラ「マスカルポーネチーズを詰めたいちごのバヴァロワ カンパリの氷とバジコの香りをのせて」
(コース料理のひとつ品として提供)
ピッツェリア&トラットリア CIAO CIAO「クアトロ・フォルマッジ・コン・フレーゴラ」(2,200円)
日本料理テッセン1階 富士山茶屋「テッセンいちごロールケーキ」(800円 数量限定)
カフェレストラン ジオノ「藤澤さんのいちごデザート盛り合わせ ドリンクセット」(1,500円)
ほかいちごのガレット、シュークリームの計3品を提供
問合せ: TEL:055-989-8788(クレマチスの丘コミュニケーションセンター)
※ 藤澤鎮生さんによるイチゴ「紅ほっぺ」はリストランテ プリマヴェーラ、ピッツェリア&トラットリア CIAO CIAO、
カフェレストラン ジオノで使用しています