

京都・御倉町「CAFÉ M」
東京・青山のヴィーガンレストラン“8ablish”監修
夏限定メニューを7月3日(水)より発売



茄子とパプリカ、高野豆腐のグリーンカレー

創業40周年を迎えたベイクルーズグループの株式会社フレーバーワークス(本社:渋谷区渋谷1-23-21)が展開する、京都・御倉町「CAFÉ M」は、東京・青山のヴィーガンレストラン“8ablish(エイタブリッシュ)”プロデュースの夏限定メニューを7月3日(水)より販売します。

2018年、京都・御倉町の町屋を改装し「JOURNAL STANDARD KYOTO 御倉町」内に生まれたカフェ「CAFÉ M」。第2弾となる今回の監修では、旬の夏野菜をたっぷり使用した身体に優しいヴィーガンメニューが登場します。

メニュー内容は、「茄子とパプリカ、高野豆腐のグリーンカレー」、「テンペカツとアボカドのサンドイッチ」、「パエリア風スパニッシュグレイズサラダプレート」の3種類がラインナップ。すべてのメニューの隠し味には、フレッシュな果物やドライフルーツを使用しました。素材本来の魅力を生かした奥行きのある味わいや、夏らしい鮮やかな色合いとともに、五感で楽しめるメニューです。

町屋の歴史ある落ち着いた雰囲気の中で、上質なヴィーガンメニューを是非お楽しみ下さい。

■ 8ablish(エイタブリッシュ)監修「CAFÉ M」夏メニュー概要

展開日程:	2019年7月3日(水) - 未定		
展開店舗:	京都・御倉町「CAFÉ M」		
展開メニュー(すべて税抜):	茄子とパプリカ、高野豆腐のグリーンカレー		¥1,000
	テンペカツとアボカドのサンドイッチ with 本日のスープ		¥1,200
	パエリア風スパニッシュグレイズサラダプレートwith 本日のスープ		¥1,100

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】

ベイクルーズグループ 株式会社FLAVOR WORKS PR 小山・黒田

E-mail: flavor_press@baycrews.co.jp Mobile: 070-3183-3785 (直通) Tel: 03-5728-4616(代表)

◆メニュー詳細

※価格は全て税抜です。



Green Curry with Aubergine & Paprika, Koya Tofu
茄子とパプリカ、高野豆腐のグリーンカレー ¥1,000

ココナッツミルクの甘みと青唐辛子のフルーティな辛さが印象的なカレー。食感を残した野菜とソースがしみ込んだ高野豆腐がしっかりとした食べ応えです。

〈内容〉 茄子とパプリカ、高野豆腐のグリーンカレー／リーフサラダ／アボカドとフルーツのサラダ／赤キャベツの酢漬け



Soybean Tempe Cutlet & Avocado Sandwiches with Today's Soup
テンペカツとアボカドのサンドイッチ
with 本日のスープ ¥1,200

インドネシア発祥の大豆発酵食品“テンペ”をかりっと揚げてカツに見立てた、ヘルシーながらももしっかりとしたボリュームのヴィーガンサンドイッチ。

〈内容〉 テンペカツとアボカドのサンドイッチ／リーフサラダ／アボカドとフルーツのサラダ／赤キャベツの酢漬け／ズッキーニとコリンキー、ポテトの重ね煮／トマトとフィノッキオのポタージュ



Spanish Grains Salad with Today's Soup
パエリア風スパニッシュグレインズ
サラダプレート with 本日のスープ ¥1,100

ターメリックで鮮やかなイエローに炊き上げた玄米をベースに、トウモロコシと枝豆の食感と、トマトとバジルの爽やかさで仕上げたライスサラダ。

〈内容〉 パエリア風スパニッシュグレインズサラダ／リーフサラダ／アボカドとフルーツのサラダ／赤キャベツの酢漬け／トマトとフィノッキオのポタージュ

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】

バイクルーズグループ 株式会社FLAVOR WORKS PR 小山・黒田

E-mail: flavor_press@baycrews.co.jp Mobile: 070-3183-3785 (直通) Tel: 03-5728-4616 (代表)

【株式会社エイタブリッシュ 概要】**Restaurant 8ablish(レストラン・エイタブリッシュ)**

南青山にある、東京を代表するヴィーガンレストラン。
地中海料理のテイストを加えた本格的なヴィーガンキュイジーヌは国内外から高い評価を受けており、ヘルス
コンシャスな著名人も数多く通う。
前身の「Cafe Eight」「PURE CAFE」の顧客の中にも海外のセレブリティが多数来店。
著書「VEGE BOOK」シリーズ全4巻、「Beans Cook Book」がある。

店舗情報：

Restaurant 8ablish

東京都港区南青山5-10-17 2F

電話 03-6805-0597

営業時間 Lunch 11:30-14:30 L.O. / Dinner 18:00-21:30 L.O. / Bar 21:00-22:30 (Sun 22:00 L.O.)

毎週火曜日定休



【CAFÉ M 概要】

「JOURNAL STANDARD KYOTO 御倉町」内に生まれたカフェ「CAFÉ M」。
御倉町のカフェという所から、御倉町の頭文字 M にあやかり「CAFÉ M」と命名。
オーストラリアのフードクリエイティブ「Cherie Hausler (シェリー・ハスラー)」氏監修のヴィーガンスイーツとオーガニックワイン、こだわりのコーヒーを提供する、ギルティフリーなカフェとして2018年6月にオープン。

店舗情報:

CAFÉ M

京都府京都市中京区三条通烏丸西入御倉町71番地の2

電話 075-548-1051

営業時間 11:00 - 20:00(19:30 L.O.)

不定休

**会社概要****【株式会社フレーバーワークス】**

設立 : 2017年9月1日

本社所在地 : 東京都渋谷区渋谷1-23-21

展開ブランド : J.S. PANCAKE CAFE / J.S. BURGERS CAFE / J.S. FOODIES / LUKE'S LOBSTER / J.S. CURRY / RITUEL / CITYSHOP / FRANZÈ AND EVANS / BON GOÛT HAMBURG / しゃぶしゃぶ 山笑ふ / Bon Vivant / Roasted COFFEE LABORATORY / FLIPPER'S / BOUL' ANGE / Catch the Cajun Seafood / HI-CACAO CHOCOLATE STAND / CAFÉ M / machi machi

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】

ベイクルーズグループ 株式会社FLAVOR WORKS PR 小山・黒田

E-mail: flavor_press@baycrews.co.jp Mobile: 070-3183-3785 (直通) Tel: 03-5728-4616(代表)