

# Restaurant Information

## Magic of HERBS

体にうれしいだけでなく、爽やかな香りで素材のおいしさを引き立て、食欲をそそる「ハーブ」。アレア品川の「ハーブ」を使った人気メニューをご紹介します！

### 豊富な食材とハーブの組み合わせで、美味しくヘルシーな人気メニュー



1F/  
**WOLFGANG PUCK PIZZA BAR**  
Tel:03-5783-5159

アカデミー賞公式シェフのウルフギャング・パック氏が創業したレストラン。人気No.1のスマークサーモンピザをはじめ、さまざまな創作料理を味わうことができます。世界が誇る本格の味を心ゆくまでお楽しみください。

#### ●WPアメリカンバーガー ¥1,500

ビーフ100%のパティにアーリーレッド、トマト、グリーンリーフ、ピクルスを使った、ボリュームなハンバーガー。

ビーフのたんぱく質とトマトのリコピン、アーリーレッドのアントシアニンなど栄養価の高い食材に加え、ポテトにはβカロテンの豊富なパセリをトッピング。



#### ●リングイネ アサリのシャルドネバター ¥1,300

もちっとした食感のリングイネに、アサリがたっぷり！白ワインとバター、レモンの芳醇な香りで女性に人気のメニュー。

タウリンやカリウム、亜鉛、鉄分など、豊富な栄養素を含むアサリに抗酸化作用の強いβカロテンを含むパセリをトッピング。お洒落な味と見た目だけでなく、栄養面のアプローチも◎



#### ●スマークサーモンピザ ¥2,800

たっぷりのサーモンの下には、ディル、エシャロット、レモンゼストを使った香り高いサワークリームが！

ディルはβカロテンやミネラルの他、胃の消化を助ける働きがあるとされるハーブで、サーモンやサワークリームとの味の相性も抜群！



店長のおすすめ

ウルフギャングパックピッツァバー  
アレア品川店の詳しいメニューや  
ご予約はこちらから



### ポークのビタミンB1とハーブの抗酸化力が、体にうれしい人気メニュー



2F(別館)  
**シュマッツ・ベーカリー & ビア**  
Tel:03-6433-2113

ドイツ語で「幸せの音」を表す“シュマッツ”。伝統的なジャーマンソーセージなどのドイツ料理をはじめ、シュマッツオリジナルのモダン料理やフレッシュなクラフトビールを存分に楽しめます！



#### ●ソーセージ3種盛り ¥1,848

シュマッツの定番メニュー！3種のソーセージと紅白のザワークラウト、粒マスタードをたっぷりトッピングしていただく、ビールにぴったりの一皿。人気トップ3のスマーク・ハーブ・スマークチーズを、焼きたて熱々でご提供いたします。

飾りのローズマリーの爽やかな香りが気分をリフレッシュさせてくれます。



店長のおすすめ

#### ●シュニッツェルパルミジャーナ ¥1,628

サクサクで大きなドイツ風ポークカツレツ“シュニッツェルパルミジャーナ”を日本向けにアレンジし、トマトソースととろ〜りチーズをトッピング。サラダも付いてボリューム感も◎

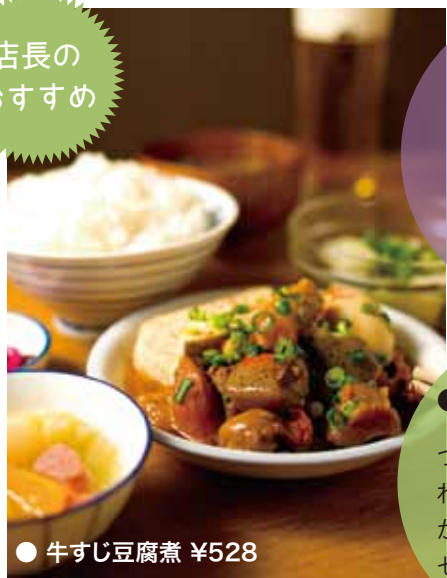
抗酸化力の強いトマトのリコピンとパセリのβカロテンを、ポークのたんぱく質とともに摂取できるうれしい一皿です。

シュマッツ・ベーカリー & ビアの  
詳しいメニューやご予約はこちら  
から



### 真心込めた手作り料理で、温かなおもてなしを！

店長のおすすめ



#### ●夜定食 ¥880

美味しくてボリュームな手作り惣菜をリーズナブルに味わえる、ディナータイム限定の定食です。

#### ●ちよい飲みセット ¥1,100

つきだし・選べる日替わり小鉢3品・ドリンクが付いてくるお得なセットもおすすです！

#### ●牛すじ豆腐煮 ¥528



1F/  
**手作り居酒屋 かつぼうぎ**  
Tel:03-5460-5045

「おかえりなさい」とお母さんの温もりを感じるように迎えてくれる、手作り料理が自慢の居酒屋。人気名物の「牛すじ豆腐煮」をはじめ、定食・コース料理・テイクアウトのお弁当やお惣菜・おつまみなど、様々なメニューを提供しています。

手作り居酒屋 かつぼうぎの  
詳しい情報ははこちらどうぞ



### 栄養満点の火鍋で、免疫力UP！

人気！NO.1



3F(別館)  
**小肥羊 品川店**  
Tel:03-6712-8867

当店の定番人気は、前菜2種・ラム肉や彩り野菜各種・締め麺または雑炊・デザートが楽しめるボリュームな「満喫コース」です。免疫力アップにも効果的◎皆様のご来店を心よりお待ちしております！

#### ●満喫コース ¥4,480

厳選の漢方素材を使った小肥羊オリジナルの火鍋は、美味しくてボリューム満点！さまざまな食材を楽しめる人気のコースです。

小肥羊の詳しいメニューや  
ご予約はこちらから



### 常に美味しいラーメンを求めて、美味しさ無尽蔵！



#### ●豚骨醤油らーめん ¥800

厳選豚骨と極上の鯉節、煮干し、昆布、野菜をじっくり煮込みました。自慢の人気定番商品です。



1F/  
**越後秘蔵麺 無尽蔵しながわ家**  
Tel:03-6718-1733

他では味わえない“特許取得”の不思議な麺、秘密は「柿渋ポリフェノール」。ポリフェノールが豊富な柿渋を麺に練り込むことによって、「ツルツルシコシコ」な伸びと弾力のある絶妙な食感を実現しました。麺本来の美味しさを引き出すためスープにもこだわり、進化し続けるらーめんをご提供いたします。

無尽蔵の詳しい情報は  
はこちらどうぞ

