

銀座発！新鮮野菜×発酵×オーガニックワイン

「KARADANA GINZA」がグランドオープン！

全席
禁煙席に
挑戦！オーガニックワインと野菜と発酵のお店
KARADANA

この度、弊社20周年として、9月19日に銀座・数寄屋橋交差点すぐ近くに、“忙しく働くアラサー、アラフォー女性の身体を内からキレイにする”をコンセプトにした「KARADANA GINZA(カラダナ ギンザ)」をオープンしました。美しくありたいと願う女性がお料理とお酒を楽しんで頂けるよう、全席禁煙席といたしました。この機会に是非、御媒体でお取り上げくださいますよう、お願い申し上げます。

トマトとコラーゲンの豚しゃぶ・すき焼き 自家製“麴”を存分に使った“発酵”料理は女性の味方

お料理はコースを主体に、美肌効果のあるトマトコラーゲンジュレスープで食べる「コラーゲントマト豚しゃぶ」と「コラーゲントマトすき焼き」。どちらも、食べ進める途中でトマトをつぶすことで、さっぱりとした味わいもお楽しみ頂けます。お肉はしゃぶしゃぶ部門ランキング全国1位を獲得した姉妹店で扱っております「越後魚沼健康豚」を使用し、+1,000円で食べ放題に変更可能。また、酵素の働きでアンチエイジング効果の高い麴はすべて店内で手仕込みする自家製麴を使用。例えば米の甘味だけで作る濃厚な米麴をサラダのドレッシングに用いるなど、それぞれのメニューに適した麴を使い分けた“発酵料理”をご用意しております。



徹底した温度管理で美味しく提供！ 本物のオーガニックワインが全種類 2,500円均一。

扱うワインはすべてオーガニックで、各国の選りすぐりを約20種類以上揃えております。しかもすべてボトル2500円均一と、

リーズナブルな価格でご提供しております。酸化劣化しやすいオーガニックワインを徹底管理。常においしく飲んで頂けるよう、赤ワインもすべてセラーで温度管理をしています。ワイン以外には、コースの食前酒としても提供するイタリア直送の樽生スパークリングも用意。泡からワインまで、発酵料理とのマリアージュをお楽しみください。

花里農園直送の新鮮野菜！

花里農園は、有機物の力を利用して微生物を増殖させ、腐植物を作った土壌で栽培。こうして作られた野菜は濃厚な味わいが特徴で、素材の力強さを感じていただけたと思います。



【メニュー(一例)】

- ・美肌吸収コース…3990円
(季節野菜のパテ、KARADANA麴サラダ、本日の健美揚げ、かぼちゃのラトトゥイユ、コラーゲントマト豚しゃぶ、本日のデザート…全6品)
- ・花里農園チーズフォンデュ
- ・カプレーゼ～自家製バジルソース～
- ・クヴァルク～バケット添え～
- ・山芋の醤油麴漬け



KARADANA GINZA (カラダナ ギンザ)

住所：東京都中央区銀座5-5-18

藤小西ビルB1F

TEL:03-3573-7626

営業時間：17:00～24:00 (L.O.23:00)

定休日：無休 店舗規模：38坪45席(全席禁煙席)

客単価：4,000円

運営会社：株式会社スマイルリンクル

<http://r.gnavi.co.jp/g310115/>

本件に関するお問合せ／取材のお申し込みは、株式会社スマイルリンクル 担当：雨宮(アメミヤ)までお願い致します。

TEL: 03-3255-2626 携帯: 090-1659-3560 Email: amemiya@smilewrinkle.com