

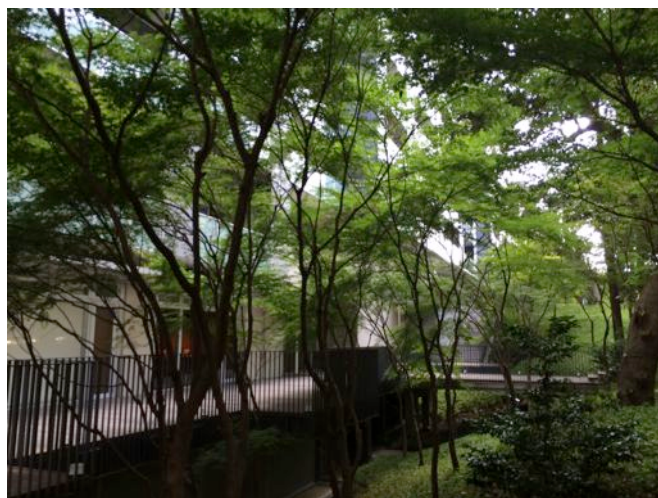


# CAFÉ NICE MATIN

KEISUKE MATSUSHIMA

## 仏レストラン KEISUKE MATSUSHIMA の新業態

### カフェ・ビストロ”Café Nice Matin”が3/19オープン！



2015年3月19日、東京、原宿に位置するフランス料理レストラン KEISUKE MATSUSHIMA の一角に、カフェ・ビストロのCafé Nice Matin（カフェ ニース・マタン）がオープンいたします。

Nice Matin はコートダジュールの地方新聞、ニースの日刊紙です。ニースのように、多国籍の方々が異文化の壁を越え、情報を求める場所としてCaféに集ってほしいという思いから名付けました。テラス席では緑に囲まれながら変わりゆく季節

感を感じて頂き、店内では、コンタンポラリーなニースの絵画や、ニースの歴史を感じる写真などを通じ、ニースの空気感をお楽しみください。料理は家庭的なニース料理をはじめ、野菜を多く取り入れたヘルシー料理、ビストロ定番メニューもご用意いたします。Caféでありながらビストロ料理、品揃え豊富な南仏のワインを、グラスワインとしてご提供いたします。

#### Café Nice Matin（カフェ ニース・マタン）

営業時間	11:00～21:00 ランチ 11:30～14:00 アラカルト 15:00～
席数	テーブル 12卓 24席 カウンター 3卓 6席 テラス席 3卓 6席
価格帯	ランチ ランチプレート 1200円～ ディナー アラカルト 600円～3000円 グラスワイン 800円～ レギュラーソリュブルコーヒー 500円～

住所 東京都渋谷区神宮 1-4-20 パークコート神宮前 1F

TEL 03-5772-2091

URL <http://www.restaurant-i.jp/>

カフェ内レイアウト



【メニュー例】 \* 季節や仕入れ状況により変更することがございます

Ratatouille à la Niçoise

ニース風ラタトゥイユ

Brandade de Cabillaud, sauce tapenade

鱈のブランダード、タップナードソース

Jambon

生ハム

Fromage du Sud

南フランスのチーズの盛り合わせ

Légumes marinée

野菜のマリネ

Panisses et aioli

ひよこ豆のパニスとアイオリソース

Olives

オリーブ

Salade riquette, olives noires, ricotta

野生のルッコラと、黒オリーブ、リコッタチーズ

Salade Niçoise

ニース風サラダ

Légumes cuit et cru, sauce anchoïade

野菜のアンショワイヤードソース

Salade Gourmand « Sud-Ouest »

南西風グルマンサラダ

Soupe au pistou

ピストゥースープ

Soupe de Poisson

魚のスープ、クルトン添え

Potage du jour « Jardin »

本日のポタージュ

Pain Bagnat

ニース風サンドウィッチ

Desserts

デザート各種



\* ご取材お問い合わせ先 \*

株式会社カリテ : 加藤 TEL/FAX 03-6337-6111 H. P. 090-4545-5839 Email: shiorikato@me.com