

メディア関係各位

2014年2月18日(1枚目)

天神の真ん中で食せる本格二八蕎麦屋から、ニューランチがお目見え！ イムズ12F/日本蕎麦& 鉄板ダイニング 三ヶ森(さんがもり) から 女性に嬉しい美容食！“十割ガレットランチ”が新登場！

蕎麦と鉄板料理のコラボスタイルという新しいコンセプトで人気・実力ともに定評のある「三ヶ森」が昨年5月末、イムズに移転オープンして9カ月。東京で修行した店主が繰り出す、こだわりの蕎麦と季節野菜を取り入れた創作鉄板料理の『三ヶ森』が満を持してお届けする、ランチの新メニューは直径約30センチにもなる“十割ガレット”のランチ！もちろん、北海道産蕎麦粉を使用した蕎麦用語で言う“十割”のクレープ生地をベースに季節の野菜に、肉や魚を合わせたオリジナルメニューでバリエーション豊富に繰り出します。



▲写真はイメージです。

・旬の白味魚とほうれん草、しめじのサルサソースがレット

・ベーコンとじゃがいも、きのこのバジルソースがレット

・九州産鶏モモ肉とナス・ブロッコリーのオリジナル照り焼きソース

など、週替わり(月替わり)でご用意いたします。

《ガレットランチ》 1,000円
十割ガレット
(週替わりで食材が変わります。)
サラダ、デザート、蕎麦コーヒー



▲そばに含まれる「ルチン」は、いちじくにも含まれるポリフェノールの一種。血管強化作用や抗酸化作用に富み、ビタミンCとの併用で体内でのコラーゲンの合成などを助けるという女性にはとっても嬉しい美容食材としても注目されています。

《そのほかのランチメニュー》

- 三ヶ森ランチ 800円
せいろ蕎麦 又はかけ蕎麦+南関いなり 又はかかしわごはん
- 限定ランチ 1,600円
蕎麦・丼ぶり(小)・デザート・蕎麦珈琲
- 伊万里牛ステーキ丼ランチ 2,200円
サラダ・だし巻き玉子・ステーキ丼・蕎麦

12F/日本蕎麦&鉄板ダイニング 三ヶ森

営業時間: 平日11:00~15:00/17:00~24:00(O.S 23:30)
: 日・祝日11:00~15:00/17:00~23:00(O.S 22:30)
時間帯禁煙 全席喫煙可 ※ランチタイムは全席禁煙
TEL:092-721-0892