

媒体関係各位

2016年4月22日(1/2枚)



忙しいからこそ、ちゃんと食べたい！ 毎日を楽しむ、イムズの最旬ランチ情報

イムズのレストランフロアから、春の美味しいランチ情報をお届けします！新生活が始まり、疲れもたまるころ。忙しいランチタイムだからこそ、栄養補給はコンパクトに！それでいて、ほっと一息癒される、イムズの欲張りなラインナップを揃えました。

◎お肌やカラダを整えてくれる嬉しいランチ



[2F] Octa Hotel Cafe (オクタホテルカフェ)

根菜たっぷりラザニアプレートランチ 900円

ごぼう、れんこん、にんじんなどの根菜をたっぷりかつつたミートソースと、里芋の層で作ったヘルシーなラザニアランチ。

※パン・サラダ・コーヒー/紅茶付き

▽その他のランチ

日替わりおすすめプレートランチ 900円

野菜カレーランチ 900円

牛ほほ肉のハヤシライスランチ 900円



POINT!

ランチには少しの量でもたっぷり栄養がとれる根菜がおすすめ！胃腸をいたわり、満腹感も得られて食べ過ぎ軽減にも一役。



[12F] Asian Relax Cafe Xiang Garden (シャンガーデン)

豚肉の角煮丼 (ドリンクセット) 1,080円

ナンプラーが決め手！旨味たっぷりの豚肉がやみつきに。赤唐辛子・ネギ・大葉・ゴマがさらに風味を引き立てます。

POINT!

豚肉のビタミンB1で疲労回復&エネルギーの変換効率アップ！玉ねぎやニンニクと一緒に摂取することで、吸収率もアップします。

【左】「角煮丼」に使われている、発酵調味料ナンプラーはアンチエイジングや血液をキレイにする効果のあるEPAなどを含む優秀な調味料。

【右】「ポークのトマト煮込み」に使われるトマトのリコピンで生活習慣病を予防、ひよこ豆には疲労回復や美肌など女性に嬉しい栄養がたっぷりです。



[12F] Terrassa (テラッサ)

ポークのトマト煮込み (ドリンク付き) 1,080円

角切りの豚バラ肉をひよこ豆、しめじと一緒にじっくり煮込んだ一品。ゴロゴロの豚肉は、とつても柔らか。サフランライスとの相性も抜群！

2016年4月22日 (2/2枚)

◎シンプルでカラダがよるこぶランチ



[B1F] 峠の玄氣屋

塩結びセット 500円

玄米と胚芽米の塩結びと心を込めた手作りのまごころ総菜。お味噌汁も付いて、体にいいお手軽なワンコインランチで財布もよるこぶ！最も体に良いとされる腹八分で、気軽に栄養価の高い玄米・胚芽米が補給できます。

POINT!
外食でワン
コイン!



テイクアウトも!

玄米おむすび 130~190円/胚芽米おむすび
130~190円/旬菜元氣セット 680円/お味噌汁・
旬の汁もの 180円/元氣弁当 500円/日替わり
お惣菜 150円~



[4F] solid&liquid ソリッドアンドリキッド

至高のチキンサンドイッチ 630円

黒ゴマとわさびを効かせた照り焼きチキンにたまごたっぷりのタルタルソースで仕上げたうまみたっぷりの一品！本を片手にサンドウィッチランチをどうぞ。



POINT!
“飲む美容液”
の甘酒付き

[13F] キャトルセゾン旬

野菜づくし御膳 1,512円

九州の旬の野菜をふんだんに使ったカラダに優しいランチ。(旬のお野菜料理・サラダ・雑穀ごはん・お味噌汁・お漬物・デザート・コーヒーまたは甘酒付き)国内産のおいしい雑穀ごはんとお漬物がおかわり自由です！



[B1F] 田頭茶舗

老舗茶屋の茶蕎麦(日本茶付き) 756円

老舗茶屋ならではの深い味わいが自慢の茶蕎麦ランチ。トッピングと温・冷お選びいただけます！



お茶漬けランチも!

老舗茶屋のお茶漬け
594円

小鉢と漬物、深蒸しの日本茶付き！日本茶は、煎茶・玄米茶・ほうじ茶など7種からお選びいただけます！

[人気のトッピング] 煮あなご・牛肉しぐれ煮・紅鮭・辛子明太子(全7種 +90円~)