

◆◆◆
**東京・南青山 たまな食堂、ベジタリアンの方も一般の方も
楽しめる有機野菜たっぷりのクリスマスディナーコースを、
2014 年 12 月 19 日から 12 月 25 日までの
1 週間限定で提供します！**

<http://nfs.tamana-shokudo.jp/?p=5778>

◆◆◆
株式会社たまな（本社:和歌山県白浜町、たべごと教室・たまな食堂:東京都港区、代表取締役社長 今西康成）は、有機野菜をふんだんに使ったクリスマスディナーコースの 3 コースを東京・南青山 たまな食堂にて 2014 年 12 月 19 日（金）から 1 週間限定で提供します。また、クリスマスディナーコースは、2014 年 11 月 25 日より予約受付開始します。

◆基本は植物性食材のみを使用したコース

たまな食堂といえば、有機野菜と発酵調味料をふんだんに使い植物性の食材のみを使用した料理をメインに提供しています。今年のクリスマスディナーは、3 コースをご用意。基本のコースは、魚や肉などは一切使用しておらず、元気で美味しい有機野菜のみを使用しています。また、3 コースを通してメインの肉料理であるビーフストロガノフ風は、肉の代わりに大豆ミートを使用。まるで肉のような食感に味付けを工夫し、ビーフストロガノフを再現しています。

ベジタリアンの方だけでなく、一般の方でも普段のクリスマスと違い「肉を食べないクリスマス」、むしろ「野菜の旨みを味わうクリスマス」を楽しんでいただけるクリスマスディナーとなっています。

野菜だけだからといって味気ない料理ではなく、華やかで美味しく楽しみながら満足感が得られるメニューを考えました。

◆「Natale※ Course ナターレ コース」 ※イタリア語でクリスマスの意味

たまな食堂ならではの、健やかに育った有機の美味しい野菜が主役のクリスマスディナーコース

基本のコース。全てのディッシュにおいて、植物性の食材だけを使用しています。いつものクリスマスとは違うディナーをぜひ味わってみてください。



・有機野菜のバーニャカウダー

有機野菜の美味しさを生でいただきます。たまな食堂のランチでお出ししている「たまな定食」で人気のお料理。バーニャカウダーソースを実に 7 種類もの有機野菜と塩麴を使用して、アンチョビやチーズを使用せずとも野菜の旨みだけで独自のバーニャカウダーを再現しています。

・前菜 3 種盛り合わせ

オードブルは、まるでチーズのような食感と味を再現した塩麴豆腐と柿・アボカドのマリネ、ラタトゥイユ、玄米の細巻き寿司をご用意。

・カリフラワーのスープ ビーツの泡のせ

カリフラワーのスープには、ショッキングピンクの鮮やかな色がかわいらしい、ビーツの泡をのせて見た目も華やかなスープに仕上がっています。もちろんこのピンクの色はビーツ本来の野菜が持っている自然な色で、食品添加物などは一切使用していません。

- ・ **かぶのファルシー グラタン仕立て**

かぶのファルシーは、根菜類などの野菜を詰めて、豆乳と白みそで再現したベシャメルソースをかけてオーブンで焼き上げました。ナイフを一刺し入れた瞬間の高揚感とともに、ジューシーなその味わいを楽しんでいただけます。ソースはかぶの葉とエストラゴンを使用した爽やかなソースでいただきます。

- ・ **大豆ミートのビーフストロガノフ風 玄米ごはん添え**

メインの大豆ミートのビーフストロガノフ風は、本物のお肉をいただいているような食感と深い味わいに感嘆してしまいそうになるかもしれません。もちりとした玄米ごはんを添えています。

- ・ **デザート**

オレンジの香りを楽しむ ガトークラシックショコラ

デザートもたまな食堂で人気のあるガトークラシックショコラ。普段と違ってオレンジの風味を効かせたほろ苦い味わいの中に、爽やかなオレンジが香る大人のクリスマスデザートとなっています。

- ・ **有機コーヒーか三年番茶**

価格 : 5,400 円 (税抜 5,000 円)

◆「Noël※ Course ノエル コース」 ※フランス語でクリスマスの意味

基本のコースに華やぎをひとつ。淡い紅色が美しい金目鯛のポワレとともに少し贅沢なコース

紀伊水道で水揚げされた新鮮な金目鯛のポワレには、ブルブランに見立てたソースでいただきます。バターなど使えないたまな食堂にあって、シェフが考えた渾身のソースです。



- ・ 有機野菜のバーニャカウダー
- ・ 前菜 3 種盛り合わせ
- ・ カリフラワーのスープ ビーツの泡のせ
- ・ かぶのファルシー グラタン仕立て
- ・ 紀伊水道の水揚げ厳選鮮魚 金目鯛のポワレ 生うに添え
紀伊水道で水揚げされた新鮮な金目鯛は、旨みが多くポワレにする
とホロっと身離れして口の中で甘みとともに旨みが広がります。
また、添えた生うにと一緒にいただくと味の変化も楽しめます。
- ・ 大豆ミートのビーフストロガノフ風 玄米ごはん添え
- ・ デザート
オレンジの香りを楽しむガトークラシックショコラ
- ・ 有機コーヒーまたは三年番茶

価格 : 6,480 円 (税抜 6,000 円)

◆「X'mas※ Course クリスマス コース」 ※英語でクリスマスの意味



クリスマスディナーにふさわしく、鮮魚のディッシュをもっと堪能できるゴージャスなコース

ディナーのプロローグに心高鳴るオードブルのひとつとして、白身魚のタルタルをバルサミコソースでいただきます。紀伊水道の厳選鮮魚のディッシュは、金目鯛のポワレと足赤海老のベーニエ。クライマックス前の美味しい余韻を楽しめます。

- ・ 有機野菜のバーニャカウダー
- ・ 前菜 3 種盛り合わせ
- ・ 白身魚のタルタル バルサミコソース
鮮魚のオードブルは、イサキと香味野菜を白ワインビネガーを隠し味

に効かせてマリネした白身魚のタルタルをバルサミコソースでいただきます。

- ・カリフラワーのスープ ビーツの泡のせ
- ・かぶのファルシー グラタン仕立て
- ・紀伊水道の水揚げ厳選鮮魚 金目鯛のポワレ 生うに添えと足赤海老のベーニエ

和歌山の特産品で他ではなかなか食べられない足赤海老は、衣をつけて揚げてベーニエにしています。

たまな食堂では、衣に有機の小麦へ有機のビールを加えることで衣をふんわりと仕上げています。

- ・大豆ミートのビーフストロガノフ風 玄米ごはん添え
- ・デザート
オレンジの香りを楽しむガトークラシックショコラ
- ・有機コーヒーまたは三年番茶

価格：7,560 円（税抜 7,000 円）

【株式会社たまな について】

おいしく安心なナチュラルフードを味わい、学び、学ぶために必要なものが豊富に揃ったナチュラルフードのレストラン「たまな食堂」、料理教室「たべごと教室」、フードショップ「たべもの商店」の3つのコンセプトを柱とした事業を、ナチュラルフードの情報発信基地の発信源として運営しています。

■たまな食堂

たまなとは、大地から「『賜』った野『菜』」の意味を込めた名前です。また、ナチュラルフードを通じた循環が生まれる場でありたいという思いから「環(たま)」、結球野菜であるキャベツの古名「玉菜(たまな)」という由来も含んでいます。有機野菜や玄米、伝統の発酵食といったナチュラルフードを使いつつも、「健康食＝素朴」というイメージを覆すほどの上質なおいしさをご提供します。

URL： <http://tamana-shokudo.jp/>

■たべごと教室

自然のおいしさを活かす力と、それを人に伝える力を身につけられる料理教室です。1日で1テーマを学べる気軽なレッスンと、ナチュラルフードをライフスタイルそのものにしたい方のためのナチュラルフード認定資格講座を開講しており、インストラクター資格やその上のマスター資格などを取得できます。

その他、充実したレッスンをご用意しています。

URL： <http://tabegoto.jp/>

■たべもの商店

たまな食堂に設置した商品棚には、クオリティライフの商品である飲むオリーブオイル「エーゲの輝き」をはじめ、「かんたん酵素玄米」や、ピロール農法で栽培された玄米「那智のめぐみ」、「熊野のほまれ」に、たまな食堂のおすそわけ塩麴・醤油麴など、カラダの中からキレイにする厳選されたオーガニック食品を提案しています。直接手に取って、店頭でご購入いただけます。

URL： <http://nfs.tabemono-shop.jp/index.html>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

■株式会社 たまな 広報担当

URL： <http://nfs.tamana-shokudo.jp/?p=1019>

TEL：03-6447-1933 FAX：03-5775-3674

Email： info@nfst.jp