

**REISM のリノベーション空間を再現したカフェ「REISM STAND」  
薬膳の考えを取り入れた、心と身体を整える春メニュー  
2月18日(月)より期間限定で登場！  
一人一人が春に感じやすい不調やストレスに合わせたメニューを提供**



リズム株式会社（渋谷区、代表取締役社長 齋藤信勝、以下 REISM）が運営する、REISM のリノベーション空間を再現したカフェ「REISM STAND（リズム スタンド）」は、2月18日(月)より、薬膳の考えを採用した春の期間限定メニューを開始します。

「REISM STAND」は、REISM の価値や世界観を共有し、「自分らしく、賢く東京で暮らしたい」と思っている多くのヒトたちへ向けたオープンコミュニティカフェ&ダイニングです。味わえるのは、落ち込んだ時や元気が欲しい時に食べたいお母さんの手料理のような、ほっと心落ち着く優しいメニュー。これまで東京・渋谷で食べるとエネルギーが内側から湧き出てくるような“おふくろレシピ”を提供してきました。

今回 REISM STAND は、新しく始まる春メニューより薬膳の考えを取り入れ、さらにパワーアップします。薬膳インストラクター・星宏美さんの監修を元に、その季節の色どり豊かな旬な食材を使用し、あなたの体調に合わせた健康的なメニューを提供します。

本来、薬膳料理とは“一人一人の体調に合わせて作った美味しい食事”という意味です。風邪を引いたとき、お母さんが作ってくれたお粥やうどんも薬膳料理ととらえることができるほか、季節ごとに旬の食材を食べることも、その季節に関係する身体の症状を穏やかにすることから薬膳料理と考えられています。REISM STAND では、使用している食材により全てのメニューそれぞれを5つのカテゴリーに分類。「<肝> ストレスを取り除く」「<心> 心を満たす」「<脾> 胃を休ませる」「<肺> 呼吸を整える」「<腎> 疲れを癒す」の5つの内から、お客様のその日の体調に合わせておすすめのメニューをお召し上がりいただけます。

この春が旬の食材を使用した今回の新メニューは、ランチメニュー2品・ディナーメニュー2品・ドリンクメニュー2品の計6品。胃腸に優しいパプリカやナスを使用した彩鮮やかな『特製！醤油ベースの五色グリーンカレー』や、食欲増進・体力回復効果が期待できる『元気をチャージする桜色おろしの和風ハンバーグ』、筍・キャベツ・あさがり余分な熱を取り除き、春のざわつきがちな気分を落ち着ける『あさり出汁の筍入り鶏肉団子スープ』、菜の花がデトックスを助ける『気持ちを安定させる春野菜とホタルイカの焼きビーフン』に加え、優しい甘みがほっとする『いちごラテ』や桜の香りがほのかに香る『さくらティー』など、春ならではの疲れやストレスを溜めた身体を労わるメニューが勢揃いしました。

生活環境が大きく変わるストレスや疲れに加え、花粉やほこりによって体調を崩しがちなこの季節。REISM STAND は、薬膳の要素を取り入れた心と身体に優しいメニューで皆さまをお迎えします。いつ訪れても変わることはない、あたたかい食空間で、この春あなたにぴったりのメニューをお楽しみください。

# 身体に嬉しい！“薬膳”の考えを取り入れた REISM STAND 春メニュー

## <ランチメニュー>

### ■ 胃腸を優しくいたわる

#### 『特製！醤油ベースの五色グリーンカレー』

彩りの鮮やかな REISM 特製グリーンカレーは、身体の機能である五臓(肝・心・脾・肺・腎)を整える食材がバランス良く入った、まさに薬膳の考えを取り入れたメニュー。特にパプリカ・ナス・パクチーは胃に優しく、食欲のない時や、日々の忙しさに疲れた時、おすすめのメニューです。



### ■ 気持ちが落ち着く

#### 『あさり出汁の筍入り鶏肉団子スープ』

木々が上に成長して伸びていくのと同じように、人の気や体温も上がっていくと考えられている春。熱がこもり身体はのぼせ、偏頭痛や花粉症の不調・イライラが起こりやすい季節です。REISM の肉団子スープは、筍やキャベツ、あさりが入っているから余分な熱を取り除き、さわつきがちな気分を落ち着けます。  
※ランチは各 ¥ 1,000 のセットメニューで提供します。



## <ディナーメニュー>

### ■ 体力回復効果が期待できる

#### 『元気をチャージする桜色おろしの和風ハンバーグ』 ¥ 980

食欲増進や体力回復にオススメの牛肉をふんだんに使った和風ハンバーグは、淡いピンク色の紅くすり大根と桜の花が添えられた春らしいメニュー。気温が安定しない春先に冷えがちな胃腸も大葉がしっかりと温めます。柑橘が香るポン酢は、イライラしがちな春の気分を鎮めてくれます。



### ■ 菜の花でデトックス

#### 『気持ちを安定させる春野菜とホタルイカの焼きビーフン』

¥ 880

春は冬に溜まったものを排出させる季節。春の食材をふんだんに使用した焼きビーフンは、溜まりがちな「肝」の気を促し、旬の菜の花特有の苦みは、身体のデトックスを助けてくれます。お米でできたビーフンは身体のエネルギーを補い、元気にしてくれます。



## ▼ドリンクメニュー

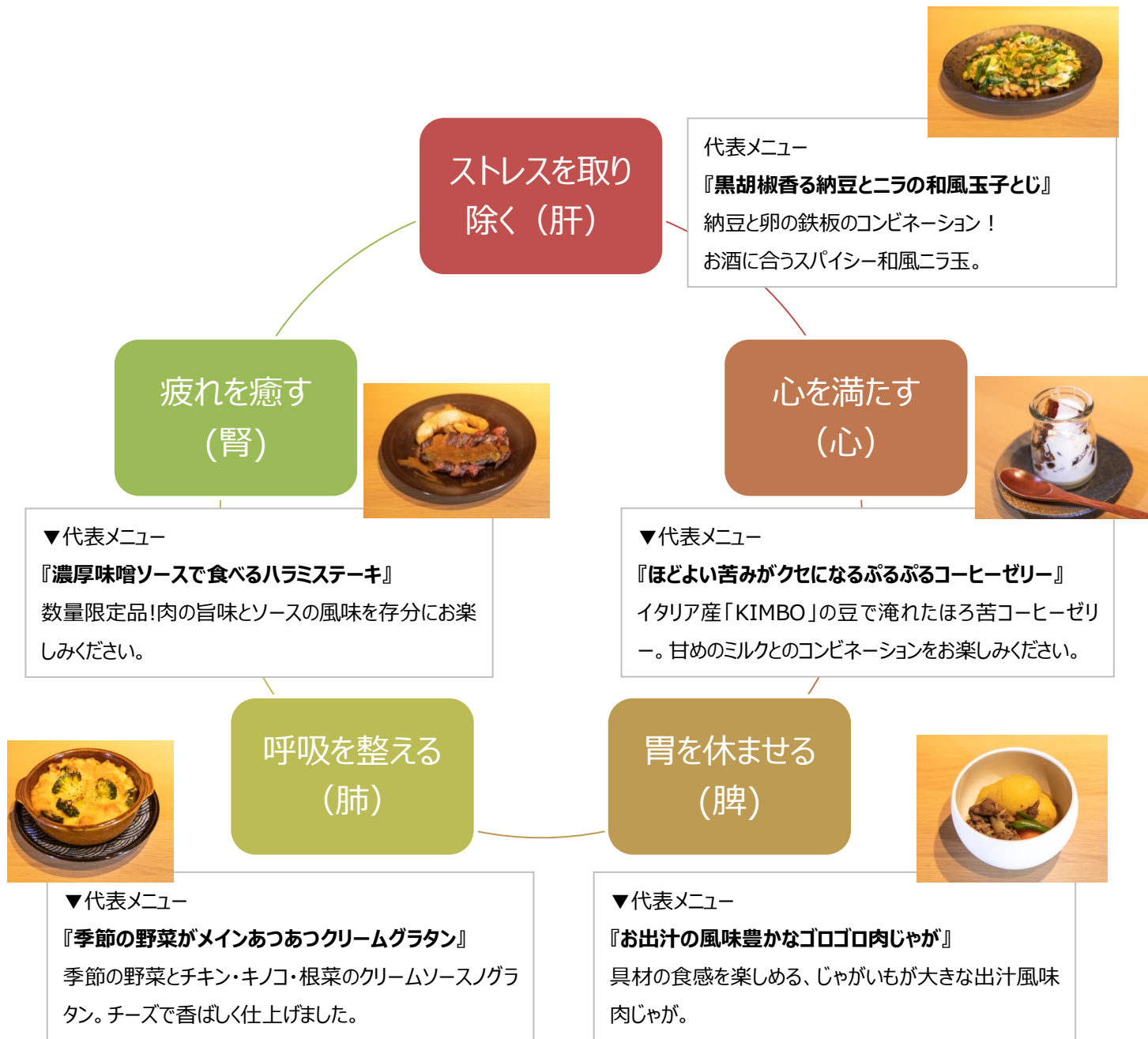


■ いちごの甘みが広がる  
『いちごラテ』 ¥ 640



■ ほんのり桜薫る  
『さくらティー』 ¥ 590

# 薬膳の考えを取り入れ、使用している食材により分類した5つのカテゴリー



## ◆監修

### ◇星 宏美 (ほしひろみ)

#### <プロフィール>

妊娠をきっかけに、薬膳や中医学を学び始める。自身の身体の変化から、家族の健康にも目を向けるようになり、薬膳を生活に取り入れ、活用していくことで効果を実感。子供たちには薬膳をベースにした『食べておいしく、目にも楽しい！』キャラ弁を作ったりと、日々の中で楽しく手軽に取り入れている。

心も身体も健康にサポートしていきたいという想いから、ホリスティックウェルネスアドバイザーとして活躍中。

#### <資格>

薬膳インストラクター／ヨガインストラクター／ホリスティックウェルネスアドバイザー



## ◆REISM STAND 概要

所在地：〒150-0032 東京都渋谷区鶯谷町 6-6 グリーンハイツ鶯谷 2F

T E L :03-6861-6670

アクセス：JR 山手線『渋谷』駅 南口 徒歩 7 分

東急東横線『代官山』駅 北口 徒歩 11 分

営業時間：11:00-23:00

【ランチ】11:00～15:00 (L.O14:30)

【ティータイム】14:00～17:00

【ディナー】17:00～23:00 (FOOD L.O22:00 DRINK L.O22:30)

【テイクアウトドリンク】9：30～

定休日：日曜日（変動あり）



## ◆リズム株式会社について

会社名：リズム株式会社（代表取締役社長：齋藤 信勝）

資本金：1億円

所在地：〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町 13-3

事業内容：国内外の不動産の売買、賃貸、管理及びその仲介並びに保有、運用

U R L：<http://www.re-ism.jp/>

2005 年設立当時より手掛ける“中古不動産リノベーションを強みに、「住む人(入居者) 」と「持つ人(投資家)」に対して、“LIFE PLAN”(豊かに暮らす)と“LIFE STYLE”(楽しく暮らす)の両軸から人生が豊かになるようなサービスを、不動産の枠を越えて提供します。当社が運営するリノベーション賃貸ブランド「REISM」では、コンセプトに基づいたデザインと素材にこだわった住環境だけでなく、ファッションやアート、インテリアを日々の生活に取り入れることで、自分なりのこだわりをインストールした自分らしい東京ライフを形づくることを提案しています。2019 年 2 月現在、東京 23 区でテーマの異なる 31 個のリノベーションシリーズを展開し、手掛けた空間は 539 戸を突破しております。