<プレスリリース>　　2019 年 6 月 12 日（水）

リズム株式会社

REISM のリノベーション空間を再現したカフェ「REISM STAND」がっつり肉メニューなのに身体に優しい！体調に合わせてソースを選ぶ『５色の薬膳ソースで食べる REISM STAND の肉盛り』登場を記念して今だけ特別価格で 1,500 円分お得！

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）」では、6 月 12 日(水)より新ディナーメニュー『５色の薬膳ソースで食べる REISM STAND の肉盛り』を提供いたします。また、肉盛りをメインとしたコースメニュー『5 色の薬膳ソースで食べる肉盛りコース』も登場。そしてこの肉盛り・コースメニューを、登場記念の特別価格で 1,500 円分もお得な価格で提供いたします。

「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。提供するすべてのメニューを、薬膳の考えを元にそれぞれ５つのカテゴリーに分類し、「＜肝＞ストレスを取り除く」「＜心＞心を満たす」「＜脾＞胃腸を休ませる」「＜肺＞呼吸を整える」「＜腎＞疲れを癒す」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。季節ごとに色どり豊かな旬の食材を使用し、あなたの体調に合わせた健康的なメニューを提供しています。

日々の忙しさに追われ心身共に疲れた時、どうしても食べたくなるのが肉料理。がっつりしたイメージの強い肉料理ですが、REISM STAND が提供する肉盛りは薬膳の考えに基づき、それぞれ効能が異なる 5 種類のソースを使用した身体に優しいメニューです。

【5 色の選べる薬膳ソース】以下のソースからその日の体調に合わせて、お好みのソースを 2 種お選びいただけます。

① **粒タルマスタード：**胃腸を元気にするオートミールをトッピングした、まろやかなマスタードソース。
② **黒ごま香味照り焼きソース：**身体に潤いを与える黒ごまの風味豊かな照り焼きソース。
③ **パセリとニンニクのシェリービネガー：**ストレス解消に効果的なパセリと、不要物を取り除くシェリービネガーのソース。
④ **トマトとパプリカのベリーソース：**心を穏やかにするトマトケチャップに合わせた、ベリーの酸味と甘味が特徴的なソース。
⑤ **豆乳サワークリーム：**呼吸器系のトラブルを改善する豆乳とチーズのあっさりソース。

また、ソースとともに楽しめるのは牛・豚・鶏・ソーセージのこだわりのお肉。味わい深くやわらかな肉質の『葡萄牛』のランプ肉、北海道産『日高四元神威豚』などのブランド肉のほか、柔らかく、程良い脂感でジューシーに焼き上げた国産鶏もも肉に、ブラジル産生ソーセージ・リングイッサシュラスコが盛りだくさんで、肉好きにも大満足のプレートになっています。

さらに、肉盛りをメインに REISMSTAND 自慢の料理が 6 品、飲み放題付きで楽しめるコース料理『５色の薬膳ソースで食べる肉盛りコース』 もご用意。肉料理を得意とする料理長おすすめの逸品を、ぜひお楽しみください。

『５色の薬膳ソースで食べる REISM STAND の肉盛り』提供開始！
登場記念！今だけ特別価格で 1,500 円分もお得！

■『５色の薬膳ソースで食べる REISM STAND の肉盛り』3,480 円(税込)

登場記念！今だけ特別価格の 1,980 円(税込)で提供！

※写真は１プレート（550g）

疲労回復効果の高い３種の肉をふんだんに使用し、食べ応えのある肉盛りを５種類の選べるソースからお好きなものを２種類選んでお楽しみいただけます。めまぐるしい毎日の忙しさで溜め込みやすい疲れに、「気」を補う効果の高い肉料理は、疲労回復効果を発揮します。

※１プレート（550g）
※ご注文を頂いてから調理をするため、提供までに 40 分ほどお時間をいただきます。
※予定数量に達し次第、特別価格での販売を終了します。

«５色の選べる薬膳ソース»

薬膳ソースは５種類の中からお好みのソースを２種類お選びいただけます。
「＜肝＞ストレスを取り除く」「＜心＞心を満たす」「＜脾＞胃腸を休ませる」「＜肺＞呼吸を整える」「＜腎＞疲れを癒す」という薬膳の考えを元に分類された５つのカテゴリーに合わせた５種類のソースからお好みの２種類がお楽しみいただけます。

ストレスを取り除く(肝)
『パセリとニンニクのシェリービネガー』
ストレス解消に効果的なパセリと、
体内の不要物を取り除く効果が高い
シェリービネガーを合わせました。

心を満たす(心)
『トマトとパプリカのベリーソース』
発汗作用で心のモヤモヤを
取り除く効果があるパプリカと
心を穏やかにするトマトケチャップ
に合わせたベリーの程良い酸味と
甘味が特徴です。

胃腸を休ませる（脾）
『粒タルマスタード』
マスタードとタルタルソースの
玉ねぎが胃の調子を整えます。
トッピングされたオートミールには、
胃に活力を与え食欲増進の効果も。

呼吸を整える(肺)
『豆乳サワークリームソース』
呼吸器系のトラブルを緩和する豆乳
とチーズをたっぷりと使用した、
あっさりとしたソースです。

疲れを癒す（腎）
『黒ごま香味照り焼きソース』
身体に潤いを与える効果が高
い黒ごまをたっぷり使用しまし
た。風味豊かな照り焼きソース
が食欲をそそります。

『５色の薬膳ソースで食べる　肉盛りコース』

■『５色の薬膳ソースで食べる肉盛りコース』 6,000 円(税込)／1 人前

登場記念！今だけ特別価格の 4,500 円(税込)で提供！

コースメニューは、「＜肝＞ストレスを取り除く」「＜心＞心を満たす」「＜脾＞胃腸を休ませる」「＜肺＞呼吸を整える」「＜腎＞疲れを癒す」という薬膳の考えを元に分類された５つのカテゴリーに合わせたメニューがお楽しみいただけます。

【コース内容】

・喉に優しい食材たっぷり見て楽しい色どりサラダ
・甘酢あんかけ絡むカツオのシーチキンと桜えびを混ぜ込んだ玉子焼き
・シャキシャキ野菜と鯵の自家製南蛮漬け（おばんざい）
・季節の野菜がメインのとろ～りチーズグラタン
・選べるソースの肉盛り（牛肉・鶏肉・ソーセージ）
・大葉味噌の香り広がる鶏がらスープ茶漬け
・黒蜜で食べる葛粉を使った和風みるくぷりん
・コーヒー or 紅茶

◆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　南改札　西口　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（貸切予約についてはご相談ください）

◆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 6 月現在 、東京 23 区でテーマの異なる 32 個のリノベーションシリーズを展開し、手掛けた空間は 568 戸を突破しております。