

REISMのリノベーション空間を再現したカフェ「REISM STAND」
暑い夏を爽やかに乗り切る！薬膳効果で夏バテ解消
『夏野菜たっぷり！青唐うま辛塩レモン鍋』提供開始！
人気メニュー6品が楽しめる『《夏バテ解消》夏野菜を使った塩レモン鍋コース』が登場



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、7月22日(月)より新ディナーメニュー『夏野菜たっぷり！青唐うま辛塩レモン鍋』を提供しております。また、青唐うま辛塩レモン鍋をメインとしたコースメニュー『《夏バテ解消》夏野菜を使った塩レモン鍋コース』も登場しました。

「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。

今回新メニューとして登場したのは、薬膳の考えを元に分類された5つのカテゴリーのなかで「<脾> 胃腸を休ませる」に属する食材を豊富に使用した『夏野菜たっぷり！青唐うま辛塩レモン鍋』。夏は冷たいものを多く摂取してしまいがち。それが原因で身体が冷え、胃腸の働きが弱まり食欲不振など身体の不調を引き起こしてしまいます。今回、鶏ガラ白湯スープに合わせた胃腸の働きをサポートする青唐辛子や茄子、パプリカなどの豊富な夏野菜が、夏バテの原因となる胃腸のトラブルや食欲不振、全身のだるさを改善し活力を与えてくれます。さらに、レモンを加えることで、喉の渇きを和らげ、身体に潤いを与えます。夏バテの症状を青唐辛子の程よい辛味とレモンの爽やかな酸味が緩和する、この季節にぴったりの爽やかな薬膳鍋となりました。胃腸の働きが弱まり食欲不振や疲労感が増すこの季節に食べていただきたい逸品です。

そして、『《夏バテ解消》夏野菜を使った塩レモン鍋コース』では、新メニュー『夏野菜たっぷり！青唐うま辛塩レモン鍋』をメインに REISM STAND 自慢の料理が6品、飲み放題付きでお楽しみいただけます。エアコン等の乾燥による喉トラブルに嬉しい『喉に優しい食材たっぷり 見て楽しい色どりサラダ』は、ピーツやカブなど、血液をめぐらせ体に潤いを与える野菜に加え、喉のトラブルに効果的なドライいちじくやくるみが食感にアクセントを与える色どり豊かなサラダ。食欲不振と体力回復に効果的なカツオのシーチキンが入った『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』は、あっさりとした甘酢あんをかけた、ふっくらした優しい味わいの絶品玉子焼きです。『唐辛子の辛みが食欲そそる豚肉とキムチの野菜炒め』は、ししとうをプラスすることで、血の巡りと自律神経の不調改善に効果的な豚キムチに。デザートには不安を取り除き、安眠効果もある『黒蜜で食べる葛粉を使った和風みるくぶりん』をご

用意しました。

暑い夏は、身体のバランスを崩しがち。暑い夏にさっぱりとお召し上がりいただけて、食生活の乱れを防ぎながら疲れた心も身体も癒す、REISM STAND の『夏野菜たっぷり！青唐うま辛塩レモン鍋』や薬膳コース料理で爽やかに夏を乗り切りましょう。

爽やかに夏バテ解消！『夏野菜たっぷり！青唐うま辛塩レモン鍋』

■「夏野菜たっぷり！青唐うま辛塩レモン鍋」 1人前 1,380円(税込)

鶏ガラ白湯スープに合わせた胃腸の働きをサポートする青唐辛子や茄子、パプリカなどの豊富な夏野菜が、夏バテの原因となる胃腸のトラブルや食欲不振、全身のだるさを改善し活力を与えてくれます。さらに、レモンを加えることで、喉の渇きを和らげ、身体に潤いを与えます。夏バテの症状を青唐辛子の程よい辛味とレモンの爽やかな酸味が緩和する、この季節にぴったりの爽やかな薬膳鍋です。『メの雑炊』は、1人前 350円(税込)で提供しております。

※ご注文は2人前から

※『メの雑炊』は1人前から注文可能



※写真は2人前

■「《夏バテ解消》夏野菜を使った塩レモン鍋コース」 1人前 5,000円(税込)

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。

ストレスを取り除く(肝)



唐辛子の絡みが食欲そそる
豚肉とキムチの野菜炒め

疲れを癒す(腎)



甘酢あんかけ絡むカツオのシーチキンと
桜エビを混ぜ込んだ玉子焼き

心を満たす(心)



黒蜜で食べる葛粉を使った
和風みるくぷりん

呼吸を整える(肺)



喉に優しい食材たっぷり見て
楽しい色どりサラダ

胃腸を休ませる(脾)



夏にぴったり！
青唐うま辛塩レモン鍋

◆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思いから、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 7 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 579 戸を突破しております。