

EXPOCITY press

2021 OCTOBER Vol.60
エキスポシティプレス

素材の力が活きた
パワーチャージできるサラダ



サーモン&キヌアのパワーサラダ (ヴィーガンカシューランチドレッシング) (1,450円)

ミックスリーフをベースに、ピーズ、紅しぐれ大根、セロリ、ペリーラなどフレッシュ野菜がたっぷり。主役のサーモンは一度マリネしてからグリルし身がふっくら。プチプチ食感が面白いパワーフードのキヌアがくると共に食感に変化を与えている。さらに美味しさをアップさせるのが豆乳をベースにしたランチドレッシング。チーズのようなコクがありながらもヘルシーな仕上がりで満足感が得られる一皿。

旬の食材を使ったココロから笑顔になれるボリューム満点のメニューをアメリカンスタイルで提供するカフェ。ゆっくりと寛げる自由な雰囲気開放的な空間には、広々としたダイニング席やソファ席、テーブル席を用意。

RHC CAFE (アールエイチシーカフェ)
RHC 2F ☎06-6155-8203



AUTUMN



旬のかぼちゃ×ほうじ茶
秋の実りを感じる贅沢パフェ

かぼちゃのモンブランパフェ (1,100円) 販売期間: 10/31 (日) まで ※好評により販売休止になる可能性あり。

かぼちゃ餡を使用した口あたりなめらかなモンブランクリーム。蜜漬したかぼちゃの角切りとソフトクリームが混ざり合うことで、旬のかぼちゃをいんな組み合わせで味わえる贅沢なパフェ。下にはnana'sこだわりのほうじ茶ゼリーが入った秋ビッタリのスイーツ。

千宗旦(千利休の孫)が作り上げた一畳半の究極の茶室を空間として再現。客席を障子壁によって間仕切れるためすべての客席を個室にできる、わびさびを感じられる空間に。

nana's green tea
(ナナズ グリーンティー)
ららぽーとEXPOCITY 3F ☎06-4860-6368



Cafe

Special feature!

EXPOCITYで過ごすCAFE TIME

秋の訪れを感じる旬の素材を使ったフードにスイーツにドリンク。ららぽーとEXPOCITYのカフェには次々と秋の新メニューが登場しています。会話を楽しんだり、読書や物書きなど一人の時間を楽しんだり。居心地の良いカフェでひと息ついてリフレッシュしませんか。

カリカリ豚とキノコのカパオ (1,100円)

カリカリに揚げた豚肉とキノコの旨味がマッチしたカパオ。香り豊かなホーリーバジルと、唐辛子、ナンブラーなどこだわりの調味料で炒めた、スパイシーな味わいでクセになる美味しさ。

タイ・バンコクから発信された、世界に広がるレストラン「mango tree」の姉妹店として、「マンゴツリーカフェ」はタイ伝統の味をカジュアルなカフェスタイルで提供。



マンゴツリーカフェ

ららぽーとEXPOCITY 1F ☎06-6318-5452



豚肉とキノコの旨みが広がる
タイの定番料理「カパオ」

アパレル・ファッショングッズ・コスメ店舗対象 アプリde支払い・ポイント用QRコード限定 ポイントアップデー

三井ショッピングパークアプリ アプリde支払いのご利用で、100円(税抜)につき**10ポイントを進呈!**ポイント用QRコードのご提示で、100円(税抜)につき**5ポイントを進呈!**QRコード決済、アプリde支払い以外のクレジット支払い、現金等でものお支払いでもポイントがたまります!
※ポイントのご利用には「メンバーズページ」へのご登録が必要です。
※対象店舗についてはwebサイトをご確認ください。

期間 9/21(火)~10/10(日)

メンバーズページ
登録については
コチラをチェック



NEW OPEN SHOPに注目

10/8 (金) OPEN RETRO GIRL

レトロガール

【レディス】
ららぽーとEXPOCITY 3F

自分らしい"ベーシックアイテム"と新しい自分の"トレンドアイテム"が見つかる場所。今らしいファッションを楽しむ女性のためのブランドです。

