



×



六本木からインドネシアの食文化をお届け

トアルコ トラジャ発売 45 周年記念メニュー

アマンド六本木店にて、8月24日(木)から提供

キーコーヒー株式会社(本社:東京都港区、社長:柴田 裕)は、トアルコ トラジャ発売 45 周年を記念して、インドネシアの辛味調味料「グリーンサンバルソース」※¹を使用したメニューを、アマンド六本木店にて2023年8月24日(木)から9月6日(水)までの期間で提供します。



「グリーンサンバルソース」イメージ



グリーンサンバルのよくばりプレート
ドリンク付き 1,400 円(税込) イメージ

「トアルコ トラジャ」は、本年発売 45 周年を迎えた当社のフラッグシップコーヒーです。今回、発売 45 周年を記念して、インドネシアの辛味調味料「グリーンサンバルソース」を開発しました。

それに伴い、アマンド六本木店では、「グリーンサンバルソース」を日本の喫茶文化に馴染み深いナポリタンをはじめ、相性の良いクリームチーズや野菜たっぷりのスープとあわせたメニュー3品が一度に楽しめる、『グリーンサンバルのよくばりプレート』を期間限定で提供し、店頭では「グリーンサンバルソース」の販売も行います。

青唐辛子のツンとした辛みやさわやかな香りが、暑さで疲れた体に元気を与えてくれる、アマンド六本木でしか味わえない今の季節にピッタリな料理をお楽しみください。

■各メニューについて



ピリ辛ホワイトナポリタン

洋食の定番であるナポリタンに、ホワイトソースを使用。サンバルソースのkokoroがホワイトソースとマッチした新感覚のナポリタン。



サンバルクリームチーズディップ

サンバルソースを混ぜ込んだクリームチーズに、相性抜群のトマトをトッピングした、口の中に辛みやうま味がいっぱい広がるブルスケッタ。



季節の野菜のアーモンドミルクスープ

アーモンドミルクのさっぱりとした甘さとサンバルの辛みがマッチする、爽快感とまるやかさが同時に味わえる野菜をふんだんに使ったスープ。

※1「グリーンサンバルソース」とは

インドネシアの伝統的な辛味調味料「サンバルソース」を、日本人の口に合うようにアレンジした辛味調味料。青唐辛子、タマネギ、ショウガ、ニンニク、アンチョビを使用した、さわやかな辛さが特徴です。

■アマンドとは

キーコーヒーのグループ会社であるアマンドは、1946年東京・新橋に喫茶と甘味の店として誕生しました。店名であるアマンドの由来は、「仏語でアマンド(アーモンドの意味)」や「甘人=あまんど」など、諸説あり。

1949年には「復興の中で明るい気持ちになって欲しい」という思いから、当時では斬新な発想の「ピンク」を基調としたお店をつくり評判を呼びました。以降、「本格的な洋菓子と喫茶の店」として東京各地に出店、のちに“アマンドスタイル”と呼ばれました。

現在では、1964年に開店した六本木店のレストランルームでお客様に愛された昔ながらの“ナポリタン”や“プリンアラモード”といった洋食・デザートレシピを、当時のシェフを呼び戻し復刻版メニュー「昭和食堂シリーズ」として提供。



キーコーヒーは、『珈琲と KISSA のサステナブルカンパニー』を掲げ、喫茶文化の継承と持続可能なコーヒー生産を実現する事業活動を行ってまいります。

<店舗概要>

店名	アマンド六本木店		
住所	東京都港区六本木 6-1-26		
営業時間	月～土 10:00～22:00 / 日・祝 10:00～20:00 * 営業時間は変更となる可能性がございます。 詳しくはアマンドホームページをご確認ください。 http://www.roppongi-almond.jp/		
電話番号	03-3402-1870	席数	50席(全席禁煙)

— 本件に関するお問い合わせ先 —

キーコーヒー株式会社 広報チーム 担当 高木・福角
TEL 03-5400-3069 / Email key1@keycoffee.co.jp