PRESS RELEASE

報道関係者各位

2019年６月吉日
株式会社M・R・S

モダンインディアン料理 ニルヴァーナニューヨークにて、“長崎・五島 × スパイス” を開催いたします。

五島列島の新鮮な食材とモダンインディアン料理の出会い

ニルヴァーナニューヨーク東京では「長崎・五島×スパイス」をテーマに2019年6月15日～7月31日まで期間限定フェアを開催いたします。昨年、世界遺産に登録され注目されている長崎・五島。総料理長の杉山幸誠が現地に赴き、そこで出会った食材の数々を、スパイスを使った極上の一皿に替えて、皆様のテーブルへお届けいたします。この季節、開放感あふれるテラス席とモダンインテリアのレストランで期間限定のメニューをぜひお楽しみください。

長崎県 五島

周囲を紺碧の海に囲まれて対馬暖流や複雑な潮流の恩恵から、季節ごとに水揚げされる
絶品の鮮魚。潮風を受けミネラル豊富な牧草を食べて育った幻の「五島牛」。
長崎県・五島は、海と土と太陽の恵みを受けた美味しい食材の宝庫として知られています。

長崎県の食材を視察する杉山総料理長

メニュー例

五島産イサキのガラムマサラ炙り　ローズウォーターミスト　　真鯛のあごだしフィッシュカレー

長崎県産活きアワビと夏野菜のトマトカレー　　長崎 五島牛サーロインのタンドール むらさき雲丹

＜店舗概要＞

■店名：ニルヴァーナ ニューヨーク東京

■住所：東京都港区赤坂9-7-4東京ミッドタウン ガーデンテラス1F

■電話：03-5647-8305

■WEB予約：
https://www.tablecheck.com/ja/shops/nirvana-newyork-tokyo/reserve

■アクセス：都営大江戸線 六本木駅 徒歩5分/地下鉄日比谷線 六本木駅 徒歩5分/地下鉄千代田線 乃木坂駅 徒歩3分

■営業時間：
【Lunch】
平日 (Mon-Fri) 11:00～15:30(L.O.14:30)
土日祝(Sat・Sun・Holiday) 11:00～16:00(L.O.15:00)

【Dinner】
月-土(Mon-Sat) 17:00～24:00(L.O.22:00)
日祝(Sun・Holiday) 17:00～23:00(L.O.22:00)

■定休日： 無（施設に準ずる）

■URL：https://www.nirvana-newyork.jp/

ニルヴァーナニューヨーク東京
総料理長 杉山幸誠

さまざまな食の経験を活かし、常に進化する料理を志す
1974年生まれ、東京都出身。カリフォルニア料理の名店・六本木【グランブルー】での修業時代に出会ったシェフから影響を受けフレンチにシフト。その後カフェや和食、海外での料理巡りなどを経て、縁のあった【ニルヴァーナ ニューヨーク】に迎えられる。「常に進化する料理」という同店のコンセプトが、多彩な食に触れてきたシェフの経歴とマッチ。いまなお既存の枠に囚われないインド料理の研究に余念がない。

＜本件に関するお問い合わせ＞
株式会社M・R・S 営業推進室
Tel.03-5368-2450 Mail:m-sashi@restaurant-mrs.com