

常夏のシンガポールから情熱のクリスマスケーキが届きました！

Rouge Velvet ～赤い果実とシンガポール産ダークチョコレートのクリスマスケーキ～

シンガポール・シーフード・リパブリック

2020-12-18 10:00

株式会社 M・R・S（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：鍛田 信行）は、同社経営の「シンガポール・シーフード・リパブリック品川」において、期間限定でパティシエ特製クリスマスケーキを販売いたします。

Rouge Velvet



Rouge Velvet

シンガポール産エクストラダークチョコレートを使用したふんわりとしたテクスチャーの真紅のクリスマスケーキです。ほんのりビターな風味のチョコレートクリームとベリーの酸味が調和したリッチなくちどけに、華やかなフレーバーが包み込みます。

期間：2020年12月7日（月）～25日（金）

時間：ディナータイム ※ テイクアウトも承っております

（テイクアウト商品のお受け渡し時間は ランチタイム 11：30～15：30 ディナータイム 17：00～21：00）

ご注文を承ってからお作りするため、混雑時などはお待ちいただく時間が長くなる場合がございます。（ご予約をおすすめいたします）

価格：3,200円（税込） 直径15cm x 高さ6cm

場所：シンガポール・シーフード・リパブリック品川店

シンガポール・シーフード・リパブリック品川



Singapore Seafood Republic Shinagawa

品川駅・高輪口を出てすぐ目に入る、コロニアル様式の一軒家レストラン。
モダンなインテリアに迎えられ、東南アジアを旅するようなひとときが味わえる空間です。開放感あふれるテラスや気軽に立ち寄れるバーエリア、そしてメインダイニング、個室と、様々なスタイルでお楽しみいただけます。

「期間限定」ウインター・シーフード・コース

Winter Seafood Course

乾杯のスパークリングワイン付きの特別コースを期間限定でご用意いたしました。
Mサイズ（600g）のチリクラブをメインにした豪華シーフードコースです。
パティシエ特製クリスマスケーキ～Rouge Velvet～もお楽しみいただけます。

提供期間：2020年12月21日（月）～2020年12月25日（金）

提供時間：ディナータイム

※ 営業時間は変更になる場合がございます。ホームページでご確認ください。

料金：お二人様 22,000円

※ 2名様限定プラン

※ 通常のコースデザート（上記写真）の代わりにクリスマスケーキ（Rouge Velvet）が付いた料理内容となります。



Singapore Seafood Republic

Singapore's Best Seafood Restaurants



Logo

アクセス / Access

シンガポール・シーフード・
リパブリック品川

〒108-0074

東京都港区高輪 3-13-3 シナ
ガワグース 前庭

Tel 03-5449-8080

URL: <https://singaporeseafood.jp/>



お問い合わせ先

株式会社 M・R・S

東京都新宿区市谷台町 6-3 市谷大東ビル

Tel: 03-5368-2450

FE 事業部

田中 潤一

Mail: j-tanaka@restaurant-mrs.com

URL: <https://restaurant-mrs.com/>