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：鍬田 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ことがございます。（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。

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/