

# 【秋冬の期間限定/テイクアウトメニュー】ニルヴァーナ・ニューヨークから、「スパイスラブローストチキン」のご案内です。

～福島県産”伊達鶏”を使用したジューシーなローストチキンをお楽しみください～

ニルヴァーナ ニューヨーク

2021-11-01 10:00

株式会社 M・R・S（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：梅村佳明）は、同社経営のニルヴァーナ・ニューヨークにて、「スパイスラブローストチキン」を販売いたします。期間限定販売となりますので、この機会にご予約、ご利用をお待ちしております。



Spice rubbed roast chicken ( 4,200 円 税込 )

## 特徴

福島県の盆地の中にある、自然豊富な土地で平飼されてる“伊達鶏”は平飼いで走り回って育つ為、ジューシーな味わいがあるのが特徴です。シナモンのような、ほのかな甘い香りと爽やかな辛味が特徴の沖縄県のピパーツを中心に、ブレンドしたスパイスを伊達鶏の表面に擦り込んだ（Rubbed）特別なローストチキンです。低温でホロホロにしっとりと柔らかくなるようにローストしました。是非、ご賞味ください。



Spice rubbed roast chicken image1



Spice rubbed roast chicken image2

特別に配合された飼料を与えて、じっくり育 鶏種、飼育日数、飼料にこだわり独特の「やてる事で「肉のコクと旨味」を引き出してい わらかな歯ごたえ」をお楽しみいただけます。

■店舗 : ニルヴァーナ・ニューヨーク

■期間 : 2021年11月15日（月）～2021年12月25日（土）

■WEB 予約 : オフィシャルホームページから WEB 予約にて承ります。

予約 URL : <https://bit.ly/3iRZNhJ>

■電話予約 : 03-5647-8305

■価格 : 4,200 円（税込）2 名様～3 名様分

■提供時間 : ※ 11:00～20:00

※ 提供時間については、商業施設の方針に準ずる。詳細については店舗まで問い合わせください。

■利用条件 :

- ・店頭での受け渡しのみ承ります。
- ・ご予約時間を 30 分過ぎてご連絡が取れない場合には、キャンセルとさせていただきます。
- ・当日のキャンセルは全額頂戴いたします。
- ・食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お店に直接お電話ください。
- ・予約日時をお受け渡しの時刻とご理解ください。
- ・賞味期限は冷凍で 2 か月、解凍後 3 日になります。
- ・ご利用日 前日の 15:00 までの予約にて承ります。

## ニルヴァーナ・ニューヨークについて

1970年、ニューヨーク・マンハッタンで創業し、数多くの著名人に愛され、まるで天国でディナーを楽しんでいるかのようにロマンティックな気分になれるインド料理ファインダイニング「NIRVANA」は、惜しまれつつもその歴史に幕を閉じました。その伝説を新たに、ここ六本木、東京ミッドタウンに復活。その料理は、ニューヨークから届いたカレーのみでは語りつくせない、薫り高きスパイスを操った本物のインド料理。目の前に広がる檜町公園の緑を臨む心地よいダイニングで、本物のインド料理をお楽しみいただけます。



menu image

## アクセス

ニルヴァーナ・ニューヨーク

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  
Tel 03-5647-8305

ホームページ

<https://nirvana-newyork.jp/>



## 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 4F  
Tel: 03-5368-2450

FE 事業部  
田中 潤一

Mail: [j-tanaka@restaurant-mrs.com](mailto:j-tanaka@restaurant-mrs.com)

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