



すべてのメニューに果実を使用したカフェレストラン「K. MINAMOTO」から  
**“いちご”を使用した期間限定メニューが登場**  
 ～期間限定クリスマスコースも展開～

株式会社 宗家 源 吉兆庵（本社所在地：東京都中央区銀座6丁目9-8、代表取締役社長：岡田 憲明）が運営するカフェレストラン「K. MINAMOTO」が、いちごなど旬の果実を使った冬季限定メニューを12月10日（火）より発売いたします。



「いちごとブラリネのミルフィーユ」  
 価格：1,980円（税込）



「果実を乗せた THE HOUSE カレー（果実のスープ付）」  
 価格：1,760円（税込）

■ **“いちご”を使用したメニューが多数登場**

「K.MINAMOTO」は、創業以来果実を使用した創作和菓子に力を入れる和菓子ブランド「宗家 源 吉兆庵」が運営するカフェレストラン。すべての料理に果実を使用しており、使用する果実は国産のものを中心に、自信を持って提供できる品質のものを選び抜いています。今冬展開する冬の新メニューで特に力を入れた果実が“いちご”。豊洲市場のフルーツ専門店からその時一番状態の良いいちごを仕入れ、スイーツの定番「パフェ」から「カレー」まで、幅広いメニューにいちごを使用しています。

その他にもりんごや金柑など旬の果実をふんだんに使用したメニューも登場します。果実の魅力を最大限に引き出したメニューをお楽しみください。



スモークサーモンと果実のサラダ、  
じゃがいものガレット添え（パン・果実のスープ付）  
 価格：1,980円（税込）



いちごのパフェ  
 価格：1,430円（税込）



いちごのポンチ  
 価格：1,760円（税込）

## ■期間限定クリスマスコースも実施

「K.MINAMOTO」は、12月10日（火）～12月25日（水）の期間限定でクリスマスコースも展開いたします。4,400円と6,600円（いずれも税込）の2種類のコースをご用意しております。前菜からメイン、デザートまで、旬の果実を満喫できるコースとなっております。ぜひ、この時期しか味わえないクリスマス特別メニューをお楽しみください。（※3日前まで要予約）

**クリスマスコース 4,400円（税込）** ※メインとデザートをつづつお選びいただけます。

前菜 鯛フリットのサラダ

メイン 鴨のコンフィ、いちごのバルサミコソース or りんごを乗せたボロネーゼリングイネ

デザート クリスマスマルフィーユ or クリスマスベリーパフェ

<メニューイメージ>

**クリスマスコース 6,600円（税込）** ※デザートをお選びいただけます。

前菜 カリフラワーのムース、雲丹を乗せて

蟹クリームコロッケ いちごとレモンのサラダ

メイン 鴨のコンフィ いちごのバルサミコソース

フルーツを乗せた THE HOUSE ひと口カレー

デザート クリスマスマルフィーユ or クリスマスベリーパフェ



クリスマスコース 6,600円（税込）

※仕入れ状況によって使用する果実が変更となる場合がございます

### <店舗概要>

#### 「K. MINAMOTO」

場所 : 東京都中央区銀座6丁目9-8 宗家 源 吉兆庵 本社ビル「THE HOUSE」2階～5階

営業時間 : (平日) 11:30～20:30 (土日祝) 11:30～19:00 ※無休

※12月7日より土曜日の営業時間は19:00までに変更

### ◆お客様からのお問い合わせ先◆

「K.MINAMOTO」 TEL: 03-6385-8121 (平日) 11:30～20:30 (土日祝) 11:30～19:00 ※無休