

## 表参道ヒルズ店OPEN記念



×

# Emi Suzuki

“食べることを楽しみながら美くなる”

## Special Collaboration Menu



SEAFOOD PESCATORE TAGLIATELLE  
魚介のペスカトーレピーツのタリアテッレ

1,980 yen(税抜)

有頭えび、あさり、ムール貝を有機トマトで煮込んだ魚介のうまみとコクが溢れるペスカトーレ。大人気のスーパーフードであるピーツを使用した、ピンク色のタリアテッレの Pasta は、まるで生 Pasta のようにもっちり濃厚なトマトソースとよく絡む、絶品 Pasta です。



HERB & NATURAL BEEF BOWL BALSAMIC VINEGAR & SOY SAUCE WITH RICE MALT  
ハーブ&ナチュラルビーフボウル パルサミコ醤油麹

1,600 yen(税抜)

お肉本来の旨みと香りをお楽しみいただける100%植物性飼料のみで飼育されたナチュラルビーフを使用し、香り豊かなハーブや旬の野菜を添えて、美容に嬉しいアルガンオイルと発酵調味料のバルサミコ醤油麹と有機の発芽玄米ごはんを合わせました。



BLUEBERRY & MANGO BEAUTY ICE CAKE  
ブルーベリーとマンゴーのビューティーケーキ



680 yen(税抜)

デーツやナッツで作った栄養たっぷりのクラフト生地に、美容に嬉しいマンゴーと甘酸っぱいパインを組み合わせた層と、ブルーベリーの層の三層仕立て。ココナッツミルクと豆乳ヨーグルトで爽やかに仕上げた、ひんやり冷たいアイスクリームのようなケーキです。



INNOCENT LADY SMOOTHIE  
イノセントレディー スムージー



1,180 yen(税抜)

抗酸化作用の高いスーパーフードのカカオニブや、ポリフェノールを多く含むブルーベリー、ビタミンC たっぷりのストロベリーに栄養豊富な植物性発酵食品である豆乳ヨーグルト、ハチミツをブレンドした女性に嬉しい最強のビューティースムージーです。



### 【鈴木 えみ】

1985年9月13日生まれ。1999年にモデルとしてデビュー。現在、1児の母であり、数々のファッション誌の紙面を飾るトップモデル。日頃からCosmeKitchenのユーザーでもあり、美や食へも様々なこだわりを持っている。