

オリーブハウス  
Olive Houseで

# 「たらば蟹フェア」を開催！

～2015年11月19日（木）から～

このたび株式会社中村屋（代表取締役社長 鈴木達也）が展開する洋食レストラン「Olive House/オリーブハウス」では、2015年11月19日（木）より季節の素材を使用した「たらば蟹フェア」を開催いたします。

## 新宿 中村屋 Olive House



この冬食べたい！  
カニの王様「たらばガニ」  
プリプリ！甘い！

とろ～りチーズ！

Olive House/オリーブハウスは新宿中村屋直営の市街地型の洋食レストランです。1927（昭和2）年に喫茶部（レストラン）を開設した中村屋の伝統を大切にしつつも、若い世代の方々にも新宿中村屋を知っていただきたい、そんな思いから1982（昭和57）年に生まれました。

「木漏れ日のなかのテラス」をイメージしたカジュアルで明るい店内。新宿中村屋名物のインドカレーをはじめ、パスタやグラタンなどのお洒落な料理、豊富なデザートを取り揃えています。

## 【フェア概要】

### ■期間

2015年11月19日（木）～2016年1月21日（木）

※終了日は予定です

### ■販売店舗

Olive House／オリーブハウス 全店

<http://www.nakamura.co.jp/location/restaurant/001.html>

## 【フェアメニュー】



### ＜たらばガニの特徴＞

- ・身がしっかりしているので適度な弾力がある
- ・淡白な味ですが、噛むごとに甘みが増す

### たらばガニととろ～りチーズのカーリー

1,300円（税込1,404円）

たっぷりのトマト、じっくり炒めた玉ねぎ、ココナッツ、ヨーグルトなどで仕上げた南インド風のソース。更にスパイスを効かせ、たらばガニの旨みとチーズのコクを加えました。ライスはカーリーとの相性の良い、石川県産のコシヒカリを使用しています。



### たらばガニのトマトクリームスパゲティ

1,150円（税込1,242円）

イタリア産デュラムセモリナ粉100%のスパゲティに、たらばガニの風味と、生クリームを贅沢に加えたトマトクリームソースが良く合います。

※新宿高島屋店、川越アトレ店、梅田店は仕様が異なります



### たらばガニのライスグラタン トマトクリームソース

1,150円（税込1,242円）

たらばガニとほうれん草を、鶏肉入りのピラフにトッピングし、女性に人気のトマトクリームソースとチーズをのせて熱々に焼き上げました。