

◆・マロニエゲート銀座1◆					
フロア	店舗名	商品名	メニュー紹介	販売価格(税込)	お勧めポイント
4F	サンデーランチ	銀座はちみつカレー	◆銀座はちみつ、りんご、くるみを使って、スパイシー&フルーティーなカレーに。ヘルシーなGABAライスを使ったターメリックライスを合わせました。1日20食限定	1,380円 ※9月3日・4日のみ展開	発汗、消化促進、抗酸化作用など疲労回復
10F	ブラッスリー ポール・キューズ銀座	スズキのポワレ(ブイヤベース仕立て) 鳥取県GABAライスのリゾットを添えて	◆ブイヤベースで炊いたGABAライスリゾットとスズキのポワレ、炙ったチーズをのせた青梗菜などを、ブイヤベースのスープとともに好みでお召し上がりください。	アラカルト 3,996円 2,700円～4,104円コース のみ差替・500円	GABAとチーズの乳酸菌との組合せでリラックス
11F	ヴェトナムアリス	GABAライスとアズキの チー	◆GABAライスとブラック&ホワイトタピオカ、小豆を冷たいチーにしました。さまざまな食感が楽しめるベトナムスイーツです。	756円	小豆の糖度とGABAでリラックス
11F	クラフトビールタップ シノワ	GABAライスと穀物の ヘルシーサラダ	◆女性に人気の豆類、かぼちゃ、さつまいもをGABAライスと合わせたヘルシーサラダ。フレンチドレッシングベースで、黒酢とコリアンダーをアクセントに。 10食限定(ディナーのみ)	950円	ビタミン、ミネラルと、GABAと米のたんぱく質で栄・満点
11F	サムギョプサルと野菜 いふう	豚(赤) スンドゥブ定食	自家製みそを使用したヘルシーで辛味のあるスープは、GABAライスと相性抜群です。おすすめメニューは豚のスンドゥブ。期間中、ライスは全てGABAライスに!	1,000円	豚肉のビタミンB1とGABA米で夏バテ解消
12F	焼とり 烏ぼんち	今治鉄板 親子丼	鉄板で焼き上げるふわとろ玉子が、鳥もも肉、そばろ、玉ネギとよく絡んだ親子丼です。期間中全メニューのごはんがGABAライスに。	980円	・肉のビタミンB6はGABAの生成を補助
12F	銀座しゃぶ通 好の笹	しゃぶしゃぶコース	◆いつものごはんをGABAライスでご提供。ディナータイムのコース料理には特製の梅干しだれを付けました。期間中全メニューのごはんがGABAライスに。	4,000円～ (梅干しだれ付き)	梅干しのクエン酸との食べ合わせは疲労回復に最適
12F	北陸海鮮 喜心	焼鯖御膳	◆北陸を代・たる素材の鯖は、強火の遠火でこんがり炙り、脂ののりも最高です(コーヒータン)。ずし飯以外はGABAライスをご提供します。	1,000円	ビタミンB6が豊富な鯖との食べ合わせでリラックス
◆・マロニエゲート銀座2◆					
B2F	ルチアーノ・ピオ銀座	GABAライスみるく	◆GABAライスとミルクの相性は抜群。お米の粒々感も一緒にお楽しみください。数量限定	401円	甘さとGABA米で美味しいリラックスタイム
B2F	ウイズグリーン	低温ローストポークの GABAライスサラダ	ローストポーク・かぼちゃ・オニオン・にんじん・ミックスリーフの入ったサラダに、GABAライスをトッピングしてご提供。満腹感あるサラダです。	S 1,080円 M 1,180円 L 1,330円 GABAライストッピング 50円	GABA、たんぱく質、ビタミン、ミネラルで栄・バランス最高