

PRESS RELEASE

最高級品種ブランド「福地ホワイト」 フルーツにんにく 使用

水分量が70%以上と言われるにんにくです。
リンゴやマンゴーのようなみずみずしさ!



GOOD!



目黒川
すぐそば
です!

ザ ガーリック ダイナー

フルーツにんにく専門バル「The Garlic Diner」 7月1日 中目黒にグランドオープン!!

TVチャンピオン 優勝者・相澤健三氏監修



日本一の生産地「青森県」から最高級品種を直送!

健康志向の女性を中心に大注目の“フルーツにんにく料理”専門バル

国内産にんにく生産量の約70%を占めている青森県では、知らない人はいない「にんにくのよしだ家」の中でも最高品種ブランド「福地ホワイト」を全メニューで使用しています。「福地ホワイト」は味も濃厚で甘みがあり、栄養もぎっしり詰まっていて、“におい”も気にならない新鮮さ。6月～9月はまさに、にんにくの収穫シーズン! 旬の生にんにくを定番の「にんにくの丸揚げ」「スーパーTGDガーリックライス」「新潟県産もち豚 ガーリックポルケッタ」に、「ガーリクトースト」や「ガーリックライス」「ペペロンチーノ」には、何とにんにくの“マシマシ(増し増し)”が可能! イタリアンベースに料理長が腕を振ります。

DELICIOUS



自家製ガーリックドリンクにニンニクデザート!? にんにくパワーで、猛暑を乗り切れ!

にんにくは料理だけでなく、ドリンクにもフル活用!
固形にんにくをスピリッツに付け込んだ自家製リキュールで
作るカクテルは、においの調整が可能。さらにラムににんにくを2日間漬け込
んだ自家製「にんにくモヒート」や「にんにくレモンサワー」もガーリックマ
ニアにはたまらない、おすすめの一品。さらに、にんにくはデザートにも及び、
「にんにく入りカタラーナ」や“粒にんにく”が丸々入った「ガーリックガトー
ショコラ」等、当店でしか味わえないにんにくメニューで猛暑を乗り切ろう!

【メニュー(一例)】

■ランチ [税込]

- ・ガーリックローストポーク丼 (サラダ・ワンドリンク付) …1,280円
- ・フルーツにんにくパスタ(週替り) …900円～

■ディナー [税抜]

- ・ガーリクトースト …750円(にんにくの増量可)
- ・「福地ホワイト」にんにくの丸揚げ …900円
- ・ガーリックコロコロコロッケ …750円
- ・スーパーTGDガーリックライス …1,320円
- ・新潟県産もち豚 ガーリックポルケッタ …2,460円
- ・ペペロンチーノ …1,380円(にんにくの増量可)
- ・ガーリックガトーショコラ …550円

■ドリンク [税抜]

- ・TGD Mojito …900円
- ・TGDレモンサワー …800円

Tasty



各種SNSで動画公開中!

紹介記事: <http://www.favy.jp/topics/27132>

<https://www.facebook.com/watch/?v=393656381270137>

<https://twitter.com/favychannel/status/1144941106020274176>

<https://www.instagram.com/p/BzSxE6JAVgx/>

店名 The Garlic Diner 中目黒
(ザ ガーリック ダイナー ナカメグロ)

住所 東京都目黒区青葉台1-17-2 青葉台117ビル 2F

アクセス 東急東横線・東京メトロ日比谷線中目黒駅より徒歩5分

TEL 03-5784-2029

営業時間 [平日]ランチ 12:00～14:30(14:00L.O.)

[平日]ディナー 17:00～23:00(22:00L.O.)

[土・日・祝祭]ランチ&ディナー 12:00～22:00(21:00L.O.)

定休日 月曜(祝祭日の場合は営業・翌日休)

坪席数 27席

客単価 昼1,000円、夜4,000円

本件に関するお問合せ/取材のお申し込みは、株式会社NEXUS DINING 担当:柴田(シバタ)までお願い致します。

【TEL】03-5784-2029

【E-mail】shibata@nextss.co.jp