

“フォトジェニック”なチョコレートスイーツや 旬の食材を使った色鮮やかな特別メニューが登場

『ショコラ&スイーツフェア』開催、『春の彩りメニュー』展開！

お台場ヴィーナスフォート（運営：森ビル株式会社）では、2月1日（木）～3月16日（金）の期間に『ショコラ&スイーツフェア』を、2月28日（水）～4月27日（金）の期間に『春の彩りメニュー』を館内対象のレストラン・カフェにて展開します。『ショコラ&スイーツフェア』では、バレンタイン&ホワイトデーシーズンにぴったりな、チョコレートをベースにイチゴやラズベリーなど旬のフルーツを使用したスイーツを展開。今年も人気が続く“フォトジェニック”に合わせ、見た目も華やかな可愛いメニューをご用意します。また『春の彩りメニュー』では、“旬の彩り”をテーマに、鯛や春キャベツなど春に旬を迎える食材を使用した、彩り豊かな季節のお料理をご用意。各店のシェフが腕によりをかけて仕上げたメニューが並びます。目で楽しみ、舌で堪能するヴィーナスフォートの『ショコラ&スイーツフェア』、『春の彩りメニュー』をぜひお楽しみください。



◆ショコラ&スイーツフェア

開催期間：2月1日（木）～3月16日（金）

バレンタイン&ホワイトデーシーズンにチョコレートがメインの“フォトジェニック”なスイーツをご用意します。

◆春の彩りメニュー

開催期間：2月28日（水）～4月27日（金）

“旬の彩り”をテーマに季節限定の食材を彩り豊かに使用した絶品メニューをご用意します。

【本件に関するお問い合わせ】

ヴィーナスフォートPR事務局（プラチナム内） 担当：永瀬・中村・針谷

TEL：03-5572-6072 FAX：03-5572-6075 E-mail：venusfort@vectorinc.co.jp

<ショコラ&スイーツフェア> “フォトジェニック”なスイーツが勢揃い！

バレンタイン&ホワイトデーシーズンにぴったりなスイーツを展開。今年も人気の“フォトジェニック”なメニューをご用意しました。カップルやお友達、家族で目にも華やかな期間限定スイーツをお楽しみください。 ※表示金額は全て税込みです。

開催期間：2月1日（木）～3月16日（金）



◆ルビーカフェ [3F]
あったかフォンダンショコラと
コーヒーのセット
1,000円

あったかフォンダンショコラとひんやりバナ
ライスの王道コンビにミックスベリーをトッ
ピングしました。



◆GREEN ASIA TOKYO [3F]
愛をこめて花びらを
650円

花びらまで食べられる、ベリー香る太巻き
ロールケーキ。お連れ様と分けあいながら
お楽しみいただけます。



◆STEAK & CAFE
by DexeeDiner [2F]
チョコレートMIX
800円

大人気のMIXジュース限定フレーバー。
たっぷりの生クリームが特長です。



◆コバラヘッタ [2F]
チョコレートシフォン
750円

ふわふわのチョコレートシフォンケーキに、
すっきりした甘さのホイップクリームをサンド。
お好みでラズベリーソースをトッピング。



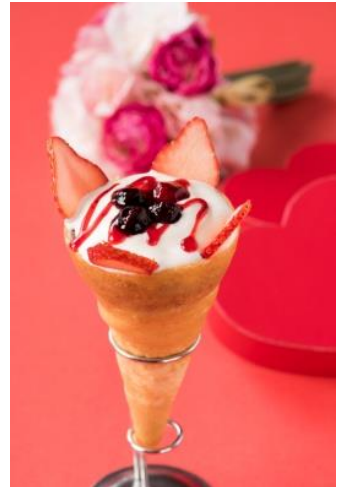
◆a le Loic [2F]
ストロベリーチョコケーキ
529円（税込）～

ミルクチョコのジェラートに、イチゴとチョコケーキを
挟んだ贅沢なジェラート。見ためもかわいらしく、
SNSにもぴったりです。



◆イルフォルノ [2F]
苺とイチジクをはさんだチョコレートムース
単品 650円/ドルチェセット 1,100円

チョコレートムースの中に、イチゴ・イチジク・ナッツ
を使ったコンフィチュールをはさんだ贅沢なドル
チェです。



◆MOMI & TOY'S [2F]
ベリーショコラ
630円

ベリーの酸味とチョコホイップが相性抜群なク
レープ。中に入っているココアビスケットで食感も
楽しめます。

【本件に関するお問い合わせ】

ヴィーナスフォートPR事務局（プラチナム内） 担当：永瀬・中村・針谷

TEL：03-5572-6072 FAX：03-5572-6075 E-mail：venusfort@vectorinc.co.jp

<春の彩りメニュー> 春ならではの季節感溢れる絶品メニュー！

“旬の彩り”をテーマに「春の彩りメニュー」を展開。この季節にしか食べることでできない、彩り豊かな食材を使用した絶品メニューをご堪能ください。 ※表示金額は全て税込みです。

開催期間：2月28日（水）～4月27日（金）



◆コバラヘッタ [2F]
プリマヴェーラ アクアパツァ
(春のアクアパツァ)
1,680円

真鯛をメインに、菜花やアサリなど季節を感じる食材で彩りを添えました。



◆STEAK & CAFE
by DexeeDiner [2F]
彩り野菜のダイナーサラダ
900円

春野菜などの色鮮やかな野菜を10種類以上使ったオリジナルサラダです。



◆イルフォルノ [2F]
海老とそら豆のラビオリクリームソース
グレモラータ添え
1,280円

プリプリの海老とそら豆をくるんだラビオリを、クリームソースで合わせました。



◆産直鮮魚 魚米屋 [2F]
春の魚のアクアパツァ
2,800円
※1日限定3食

桜鯛が入った春にふさわしい一品。魚米屋風アクアパツァをご堪能ください。



◆紅虎餃子房 [2F]
アスパラと春キャベツの大蒜塩焼そば
950円

季節の野菜を塩、大蒜で味つけしました。ピリツとした辛さが特長の中華風ペパロンチーヌです。



◆GREEN ASIA TOKYO [3F]
十五品目彩り野菜サラダと
選べるスーププレート
900円

アスパラ・セロリ・ブロッコリーなど旬の野菜を使用した15品目サラダと、3種類からお選びいただくスープをセットにしました。



◆ぼてぢゅう [3F]
厚切りベーコンとアスパラのバターソテー
842円

春野菜のアスパラガスと厚切りのベーコンをバターでソテーしました。



◆インドカレーダイニング
コバラヘッタ [3F]
春キャベツとアサリのカレーセット
853円

アサリの出汁と春キャベツの甘味が詰まった、春限定のカレーです。

【本件に関するお問い合わせ】

ヴィーナスフォートPR事務局（プラチナム内） 担当：永瀬・中村・針谷

TEL：03-5572-6072 FAX：03-5572-6075 E-mail：venusfort@vectorinc.co.jp