



秋体感 メニュー 特集

秋を味わう、残暑を乗り切る!
まだ夏は秋にバトンタッチするのが名残惜しいのか、厳しい残暑の日々が続きます。
こまめな水分補給や体調管理は、継続して気をつけておいたほうが良さそうです。
しかし季節は着実に移り変わり、やがて実りの秋を迎えることでしょう。
この収穫の季節にふさわしい彩り豊かなメニューもThinkPark Plazaには次々と登場しています。
旬の食材をふんだんに使った一皿や、疲れた身体を癒してくれるような
さっぱりした一品など、はさまの季節にピッタリな料理が
ThinkPark Plazaならきっと見つかるはずです。



「チリビーンズ」600円

収穫の秋に実る豆類は今まさに旬を迎えています。野菜と豆をスパイシーに煮込んだ「チリビーンズ」は季節を問わず人気ですが、お肉を使わないヴィーガン料理なので様々な方に召し上がっていただけます。その他にもヴィーガン料理やベジタリアン料理を豊富にご用意しています。

[スポーツバー&レストラン]
THE FootNIK
TEL.03-5759-1044



「旬の味覚とお肉のセット」

2,980円

野菜が美味しくなるこの季節、キノコやサツマイモ、レンコンなど、内容はその日その日で異なる6種類の野菜とお肉のセットをご用意しました。噛むと肉汁があふれ出すカルビや、さっぱりしているのに旨みの濃いハラミ、焼くことで肉本来の味が楽しめるロースの3点盛りをご賞味ください。

[焼肉] 焼肉たかやま 大崎店
TEL.03-3491-2919

燒肉
たかやま
本格焼肉

秋野菜と
お肉の
ハーモニー!

「スモークサーモンのジェノベーゼ レモン風味のマスカルポーネ添え」1,759円

まず最初は赤、白、緑のイタリアンカラーそのままのジェノベーゼをシンプルにお楽しみください。十分味わったら、真ん中に盛られたレモン風味のマスカルポーネチーズをくずして混ぜるとあら不思議!ジェノベーゼソースがさっぱりと爽やかなソースへと劇的に変化する、驚きの詰まったパスタです!

[洋風居酒屋] BELLA BELLA
TEL.03-5436-5739

BELLA BELLA

残暑を乗り切る
栄養素!

スパイシー
だけどどこか
ほっこり!



「ゴーヤチャンプル」858円 「おつまみゴーヤ」528円

ゴーヤの苦味のなかに含まれている栄養素の「モルデシン」は、胃の働きを活発にして消化を促進させてくれます。さらにはビタミンCやカリウム、食物繊維も多く含む野菜です。夏バテしていた身体をリフレッシュしてくれるゴーヤを食べて厳しい残暑を乗り切りましょう!

*期間限定販売のため、販売終了している可能性があります。

[居酒屋]
居酒屋楽市
TEL.03-3492-0091



さっぱり系
メニュー

これは
魔法のパスタです!



さっぱり系
メニュー



秋体感 メニュー 特集

秋を味わう、残暑を乗り切る！

さっぱり系
メニュー

「四元豚の ローストポークバーガーの ランチBOX」

756円(テイクアウト) / 770円(イートイン)

旬の新鮮野菜をたっぷり使い、ハーブが効いてジューシーなローストポークをサンドしたバーガーです。キャラットラペとフレンチフライ、そしてミニサラダと一緒にどうぞ。原材料高騰の中ですがなるべく価格は抑えめに、でもしっかりとボリューミーなランチBOXです。

[フラワーショップ、ベーカリーカフェ]
レミルフォイユドゥリベルテ、
カフェドウリベルテ
TEL.03-6417-9385



国産の
新鮮野菜を
召し上がれ！

しっとりジューシーな
ローストポーク！

「モス野菜バーガー」440円

モスのオリジナルオーロラソースは野菜の甘みや旨みがぎっしり詰まっています。熟々のパティと組み合わせることで、みずみずしいトマトやシャキシャキのレタスの美味しさをしっかりと引き立ててくれます。サラダ感覚でさっぱり召し上がっていただけるバーガーです。

[ファストフード]
モスバーガー[®]
TEL.03-5437-5011



スタミナ系
メニュー

「浅利のにんにく醤油炒め」803円 「揚げパン」495円

オイスターベースのタレと浅利の旨みたっぷりのスープで炒めた逸品。こだわりのにんにくを使用し、食欲をかきたてる香りでハイボールとの相性はバツグン！残ったスープには、中国の屋台や中華街でおなじみの「揚げパン」を浸して食べるが通の食べ方！

*浅利のにんにく醤油炒めは揚げパンとセットではございません。

[居酒屋]
大衆食堂あまつ
TEL.03-5436-2855



スタミナ系
メニュー

「水煮肉片」1,100円

豚内と季節野菜を土鍋でぐつぐつ煮込んだ「水煮肉片」といえば、中国全土で食べられているスパイシフルな料理。真っ赤な見た目の通り、油で煮た唐辛子の香ばしい辛さと四川山椒の豊かな香りが食欲を誘います。残暑を乗り切るスタミナ補給に役立ってくれるメニューです。

[西安料理・刀削麺]張家
TEL.03-3779-0977



1~2人前



「博多もつ鍋(あごだし醤油味/こく味噌味)」 1~2人前2,970円 / 3~4人前5,400円

やまやの味をご家庭でも楽しめる本格的なもつ鍋セットです。新鮮な国産牛もつは噛むほどに出てくる旨みが濃くて、ぶるぶる食感がたまりません。スープはあごだし醤油とこく味噌の2種類から選べます。〆にはコシのあるちゃんぽん麺を入れて最後までお楽しみください。

[もつ鍋 明太子料理]
博多もつ鍋 やまや
TEL.03-5719-0808



スタミナ系
メニュー

「神戸牛のフォー」1,630円

世界的にも愛される神戸牛の希少部位、ブリスケを贅沢に使用した豪華なフォーです。じっくりと時間をかけて煮込むことで肉の旨みがスープに溶けだし、芳醇な味わいを生み出しています。調理長が開発したニラ醤油を使うことで、さらなる味の変化をお楽しみいただけます。

[ベトナム料理]
Com Pho with TERRACE
TEL.03-3779-0564



牛肉の旨みを
贅沢に楽しむ！



