

**REISM のリノベーション空間を再現したカフェ「REISM STAND」
これからの寒い時期にぴったり！身体を温める新メニュー登場
「カラダぽかぽか 鶏だし生姜鍋」で冬の温活！
様々な調理法で生姜の効果を最大限引き出した季節限定鍋**



リズム株式会社（渋谷区、代表取締役社長 齋藤信勝、以下 REISM）が運営する、REISM のリノベーション空間を再現したカフェ「REISM STAND（リズム スタンド）」では、新しいディナーメニューとしてたっぷりの生姜で身体が温まる「カラダぽかぽか 鶏だし生姜鍋」を期間限定で提供します。

「REISM STAND」は、REISM の価値や世界観を共有できるオープンコミュニティスペースであり、東京に住む方のライフスタイルをワンランクアップさせ、豊かに暮らしていただくことを目的としているカフェです。今年10月より、夜の時間帯限定で「リチャージャブル酒場」として営業しています。リチャージャブル酒場は、2017年のオープン時からのコンセプト「Your Mom's Cooking in Tokyo」はそのままに、忙しい東京生活の中でコミュニケーションが薄れている若者に向け、栄養と優しさの詰まった“おふくろの味”の料理とお酒を通じ、新たなコミュニケーションの創出と元気をチャージできる場所です。

今回新しく登場した「カラダぽかぽか 鶏だし生姜鍋」は、鶏だしにおろし生姜を加えた、旨みたっぷりのパイタンスープが心も身体も芯まで温めてくれる冬限定の鍋メニューです。ポイントは何と言ってもたっぷりと使用した『生姜』。健康効果の高い生姜を、おろし・みじん切り・千切りなど用途に合わせて使い分けることで、生姜の効果を最大限引き出し、体の内側から元気をチャージしてくれます。鍋の上には針生姜をこんもりと盛り付け、鍋底にもおろし生姜を敷きつめました。よく混ぜて他の具材とともに召し上がりいただくことで、歯ごたえの良い食感もお楽しみいただけます。お鍋の具材には、鶏もも肉・自家製鶏団子のほか、季節の野菜（水菜・白菜・ネギ）を合わせました。自家製鶏肉団子にも生姜・ネギ・青しそを加えているので、青しその香りと風味が程よいアクセントになり、スープとの相性も抜群です。メにはご飯ではなく、よりスープとの相性を楽しんでいただくため、中華麺をご用意しました。麺がスープに絡み、最後の1滴までさっぱりと召し上がっていただけます。

また、「カラダぽかぽか 鶏だし生姜鍋」は、人気メニューの「塩麴に漬け込んだ絶品唐揚げ」や「おふくろの玉子焼き」、デザートを含む全6品のリチャージャブルメニューでお楽しみいただける、ボリューム満点のコース「あったかお鍋コース」もご用意しております。ご友人やご家族で鍋を囲んでお食事をお楽しみいただけます。

本格的に気温も下がり、体調管理が難しくなるこの季節。日々の疲れを忘れ、ほっと心から安心できるような料理を提供する「REISM STAND」の新鍋メニューは、身体を温めて健康に過ごす温活にもぴったりです。この冬イチオシの鍋メニューを、ぜひお楽しみください。

◆心も身体も温める新ディナーメニュー

■「カラダぽかぽか 鶏だし生姜鍋」 1人前 1,380円 (税込)

身体を温める食材：生姜

鶏だしにおろし生姜を加えた、旨みたっぷりのパイタンスープが心も身体も芯まで温めてくれる冬限定の鍋メニューです。ポイントは何と言ってもたっぷりを使用した『生姜』。健康効果の高い生姜を、おろし・みじん切り・千切りなど用途に合わせて使い分けることで、生姜の効果を最大限引き出し、体の内側から元気をチャージしてくれます。鍋の上には針生姜をこんもりと盛り付け、鍋底にもおろし生姜を敷き詰めているので、よく混ぜて他の具材とともに召し上がりいただくことで、歯ごたえの良い食感もお楽しみいただけます。お鍋の具材には、鶏もも肉・自家製鶏団子のほか、季節の野菜（水菜・白菜・ネギ）を合わせました。自家製鶏肉団子にも生姜・ネギ・青しそを加えているので、青しその香りと風味が程よいアクセントになり、スープとの相性も抜群です。

※注文は2人前から承ります。



※写真は3人前

♫の中華麺 350円 (税込)

♫にはご飯ではなく、よりスープとの相性を楽しんでいただくため、中華麺をご用意しました。麺がスープに絡み、最後の1滴までさっぱりと召し上がっていただけます。

<コース概要>

■コース名：あったかお鍋コース

■値段：4,000円(税込)

■メニュー：・カラダぽかぽか 鶏だし生姜鍋 ・自家製ドレッシングのサラダ ・おふくろの玉子焼き
・塩麴に漬けた絶品唐揚げ ・和風みるくぷりん ・♫の中華麺

※ご注文は2名様以上にて承ります。

<その他おすすめのディナーメニュー>

■「濃厚味噌ソースで食べるハラミステーキ」 1,380円 (税込)

身体を温める食材：牛肉、味噌、西洋ワサビ

REISM特製ソースには味噌、バター、西洋わさび、フンドボーを使用し、味にこくと深みが生まれました。ハラミ肉はミディアムで焼くことで、柔らかな食感に。
※フンドボー：牛からとる出汁



■「生姜をピリッと効かせたサバの味噌煮」 730円 (税込)

体を温める食材：サバ、生姜、味噌

和食の定番・サバの味噌煮は、居酒屋にふさわしく、お酒に合うように甘みを控え、白味噌に赤味噌を加えて濃い味付けに。たっぷり使用した生姜は、身体を温める効果があるほか、サバの臭みをなくし、ふっくら柔らかくしてくれます。



■「ブロッコリーが主役の具沢山白和え」370円（税込）

体を温める食材：ブロッコリー、人参、こんにゃく、黒ゴマ

身体を温める野菜・ブロッコリーを主役に、人参、しめじ、こんにゃくが入った白和えは様々な食感が楽しめます。存在感のあるしっかりとした豆腐がおつまみに最適。



◆REISM STAND 概要

所在地：〒150-0032 東京都渋谷区鶯谷町 6-6 グリーンハイツ鶯谷 2F

TEL：03-6861-6670

アクセス：JR 山手線『渋谷』駅 南口 徒歩 7 分

東急東横線『代官山』駅 北口 徒歩 11 分

営業時間：11:00-23:00

【ランチ】11:00～15:00 (L.O14:30)

【ティータイム】14:00～17:00

【ディナー】17:00～23:00 (FOOD L.O22:00 DRINK L.O23:30)

【テイクアウトドリンク】9：30～

定休日：日曜日（変動あり）



◆リズム株式会社について

会社名：リズム株式会社（代表取締役社長：齋藤 信勝）

資本金：1 億円

所在地：〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町 13-3

事業内容：国内外の不動産の売買、賃貸、管理及びその仲介並びに保有、運用

URL：<http://www.re-ism.jp/>

2005 年設立当時より手掛ける“中古不動産リノベーションを強みに、「住む人(入居者)」と「持つ人(投資家)」に対して、“LIFE PLAN”(豊かに暮らす)と“LIFE STYLE”(楽しく暮らす)の両軸から人生が豊かになるようなサービスを、不動産の枠を越えて提供します。当社が運営するリノベーション賃貸ブランド「REISM」では、コンセプトに基づいたデザインと素材にこだわった住環境だけでなく、ファッションやアート、インテリアを日々の生活に取り入れることで、自分なりのこだわりをインストールした自分らしい東京ライフを形づくることを提案しています。2018 年 11 月現在、東京 23 区でテーマの異なる 31 個のリノベーションシリーズを展開し、手掛けた空間は 528 戸を突破しております。