

**銀座の老舗レストランの人気カレーを含めた本格フレンチ全5品を東京駅で2,000円で味わう。  
好評につき第四弾「夏のプチ贅沢コース」を期間限定で販売開始！**

株式会社ピーアンドピー（本社：東京都中央区/代表：阿部洋介）は、6月1日（木）より、東京駅八重洲北口にあるカレー専門店「ドンピエールエクスプレスカレー」にて新メニュー「夏のプチ贅沢コース」を発売開始します。昨年末の第一弾に始まり第二弾、第三弾とご好評頂いた為、シリーズ四弾としての発案に至りました。2月4日で33周年を迎えた銀座の老舗レストラン「ドンピエール銀座本店」の人気メニュー「国産黒毛和牛ビーフカレー」をメに据え、彩り豊かに仕上げたフレンチのラインナップです。前菜は「甘鯛のポーピエット タルタルソース」。海老と白身魚のすり身を甘鯛で巻いて仕上げ、タルタルソースを添えました。スープは「三色のヴィシソワーズ」。じゃがいもの冷製スープに紫芋のメレンゲ添え。レモンを絞ると、なんとメレンゲが驚きの変化をします。そのままでも、混ぜても美味しいスープです。メインディッシュに「大山鶏と夏野菜のソテー クリームチリソース」。鳥取県の銘柄鶏”大山鶏”のもも肉をソテーに。独特の風味の甘辛ソースがよく絡んで、病みつきになる味わい。ソースはバゲットとも相性抜群です。メの「国産黒毛和牛ビーフカレー」は最高級A5ランクの国産黒毛和牛を贅沢に使った衝撃のカレー。デザートに「夏のデザート 三層仕立て」。グレープフルーツのグラニテとヨーグルトのブランマンジェ、隠し味に日本酒を使ったゼリーのさっぱりとしたデザートです。プチ贅沢なこのコースがなんと2,000円でお楽しみいただけます。さらに、コースご注文の方に特別価格のドリンクメニューもご用意。今後も新しいコースメニューを展開していく予定です。



「ドンピエールエクスプレスカレー」

<http://dompierre.jp/express/>

- 商品名：夏のプチ贅沢コース
- 商品単価：2,000円（税込）
- 販売店舗：「ドンピエールエクスプレスカレー」  
東京都千代田区丸の内1-9-1  
東京駅 八重洲北口1F キッチンストリート内  
（東京駅八重洲北口改札外出てすぐ）  
03-5288-7551
- 営業時間：11：00～23：00（L.O. 22:30）  
「夏のプチ贅沢コース」は15時以降のご提供となります。  
8月末までの限定販売です。



ドンピエールは、今後も新しいカレーのスタイルを提案し続けます。

《運営》

ドンピエールグループ  
株式会社AMT  
株式会社ピーアンドピー  
東京都中央区銀座1-10-19 銀座一ビルディング  
03-3567-3641

《お問い合わせ先》

ドンピエールグループ 販促担当  
常盤 祐美子（ときわ ゆみこ）  
東京都中央区銀座1-13-6 ヤマトビル3階  
広報部直通Tel:050-3577-0714  
[pr@dompierre.jp](mailto:pr@dompierre.jp)