

**今年もツール・ド・フランスの風をカフェで感じる****ツール・ド・フランス公認カフェ「Tour de France CAFÉ@ONOMICHI」****ONOMICHI U2 で期間限定オープン**

ツネイシ ランド&シー株式会社（本社：広島県尾道市浦崎町 1364 番地 6、代表者：代表取締役社長 梅田幸治）が運営する ONOMICHI U2 は、ツール・ド・フランスの魅力が詰まったツール・ド・フランス公認カフェ「Tour de France CAFÉ@ONOMICHI」を 6 月 30 日(火)～7 月 26 日(日)まで期間限定でオープンします。フランスらしいデザインが魅力なツール・ド・フランス公認グッズをはじめ、店内のスクリーンでレースを観戦しながら、ツール・ド・フランスにちなんだ ONOMICHI U2 オリジナル限定メニューもお楽しみいただけます。

**<主な ONOMICHI U2 オリジナルメニュー>****◆マイヨ・ジョーヌエスプレッソトニック（販売価格：900 円税込）**

ツール・ド・フランスの個人総合成績 1 位の選手に与えられる黄色のリーダージャージ（マイヨ・ジョーヌ）から着想を得た、瀬戸内の柑橘の風味を重ねたエスプレッソトニック。瀬戸内レモンの柔らかな苦味が感じられ、甘さ控えめ、飲み進めるほどに表情が変わる一杯です。

**◆カフェ ノワゼット（販売価格：750 円税込）**

エスプレッソと少量のスチームミルクで仕上げる濃厚なコーヒードリンク。ライド前に目覚めの一杯に最適です。

**◆季節のタパス 3 種盛り合わせ（販売価格：880 円税込）**

今年のツール・ド・フランスはスペイン・バルセロナからスタート。その開催地にちなみ、食事のはじまりには夏らしい前菜の盛り合わせを用意しました。スペイン風タパス 3 種です。

夏野菜の冷製とクリアトマトのジュレ / ムール貝の香草パン粉焼き / スペニッシュオムレツ

**◆旬魚とリゾットのパイ包み焼き 瀬戸内レモンのヴァンブランソース（販売価格：1870 円税込）**

フランス料理を代表するアン・クルートをオマージュし、瀬戸内の旬魚（鱸）を香ばしく炭火焼きにし、さらに魚介出汁をベースにした生ハムとアスパラのリゾットを重ねパイ包みにしました。ソースは瀬戸内産レモンを使用したヴァンブランソースで軽やかに仕上げています。

**◆瀬戸内レモン香る ヌガーグラッセ（販売価格：880 円税込）**

フランス発祥の冷たい伝統菓子「ヌガーグラッセ」をアレンジしたデザートです。軽やかなくちどけの生地



## 【ONOMICHI U2】

かつての海運倉庫をリノベーションしてつくられた ONOMICHI U2 は、サイクリストの聖地・しまなみ海道の本州側の始点である尾道に位置する複合施設です。「まちの中のちいさなまち」をテーマに、施設全体を一つの街に見立て、ホテルやせとうちの旬が味わえるレストランをはじめ、バー、カフェ、セレクトショップ、自転車プロショップを併設しています。



公式 HP :

<問い合わせ先>

ツネイシランド&シー株式会社 広報担当 [scpress@tsuneishi.com](mailto:scpress@tsuneishi.com)