

報道関係各位

上野の森美術館で開催  
フェルメール展出品作「牛乳を注ぐ女」にちなんだ  
**注いでおいしい『そそグルメ』が  
PARCO\_yaレストランに期間限定登場！**



PARCO\_yaでは、上野の森美術館で10月5日（金）より開催される「フェルメール展」にちなんだレストランメニュー『そそグルメ』をレストラン8店舗で期間限定にて展開致します。

フェルメールの代表作「牛乳を注ぐ女」にちなんだ、見て楽しい、注いでおいしい、ここでしか食べられないオリジナルメニューを、美術館や上野公園散策のお帰りにお楽しみください。

期間：10月5日（金）～10月28日（日）

◇『そそグルメ』メニュー

- 金沢まいもん寿司：贅沢こぼれいくら
- 上野 焼肉 陽山道：鯉香る炙りサーロイン茶漬け
- 北海道 くるまる：黒毛牛チーズフォンデュハンバーグステーキ
- 上野 ワインバル八十郎：有機野菜のバーニャカウダ
- 仙臺牛たん炭焼利久：南三陸チャウダー/大船渡チャウダー
- 中国名菜 銀座アスター：ココナッツアイスとフルーツ「そそグルメ」仕立て
- 天ぷら 新宿 つな八：天茶漬け
- 鶏料理 鉄板焼 かしわ：特選銘柄鶏と根菜のゴロゴロ焼  
とろーりチーズソースをたっぷり注いで

本件に関するお問い合わせ先: 株式会社パルコ PARCO\_ya  
広報担当: 氷室(ひむろ) himu-sao@parco.jp  
小野(おの) ono-jun@parco.jp

おすすめメニュー①

## 金沢まいもん寿司 “贅沢こぼれいくら”

北海道産のいくらを存分に注ぎ込み、  
金沢名物の金箔をまぶした一皿です。

贅沢こぼれいくら 820円(税込)



おすすめメニュー②

## 上野 焼肉 陽山道 “鯉香る炙りサーロイン茶漬け”

旨み溢れる選りすぐりのお肉を使用、秘伝の出汁が効いた極上茶漬け。

鯉香る炙りサーロイン茶漬け 1,620円(税込)



おすすめメニュー③

## 北海道 くらまる “黒毛牛チーズフォンデュ ハンバーグステーキ”

ハンバーグにたっぷりチーズを注ぎます。デミグラスと  
チーズの相性がGood!!

黒毛牛チーズフォンデュハンバーグステーキ  
1,706円(税込)



おすすめメニュー④

## 上野 ワインバル八十郎 “有機野菜のバーニャカウダ”

八十郎特製のカニ味噌ソースをたっぷり注いでいます。

有機野菜のバーニャカウダ 970円(税込)



おすすめメニュー⑤

## 仙臺牛たん炭焼利久 “南三陸チャウダー/ 大船渡チャウダー”

パンの器の中にあふれんばかりのチャウダーを注ぎます。

南三陸チャウダー/大船渡チャウダー 各972円(税込)  
(三陸産のほたて・たこ・あさりの入ったトマトクリームチャウダー/  
南部鶏の旨みたっぷりのスープを用いたチャウダー)



おすすめメニュー⑥

## 中国名菜 銀座アスター “ココナッツアイスとフルーツ 「そそグルメ」仕立て”

コラーゲン入りのココナッツアイスにあたたかい紫イモのソースを注いでお召しあがりいただく新デザート。

ココナッツアイスとフルーツ  
「そそグルメ」仕立て 927円(税込)



おすすめメニュー⑦

## 天ぷら 新宿 つな八 “天茶漬け”

小海老のかき揚げを、ほうじ茶と合わせた出汁で  
さっぱりといただくお茶漬けです。

天茶漬け 756円(税込)



おすすめメニュー⑧

## 鶏料理 鉄板焼 かしわ “特選銘柄鶏と根菜の ゴロゴロ焼 とろーりチーズソースを たっぷり注いで”

旬の根菜と特選銘柄鶏に濃厚チーズソースをたっぷり注ぎました。

特選銘柄鶏と根菜のゴロゴロ焼  
とろーりチーズソースをたっぷり注いで 1,280円(税込)



参考資料: **フェルメール展**

東京・上野の森美術館

2018.10.5(金)～2019.2.3(日)



ヨハネス・フェルメール 《牛乳を注ぐ女》

1658-1660年頃 油彩・カンヴァス 45.5 × 41

アムステルダム国立美術館 Rijksmuseum. Purchased with the support of the Vereniging Rembrandt, 1908 **RJKS MUSEUM**