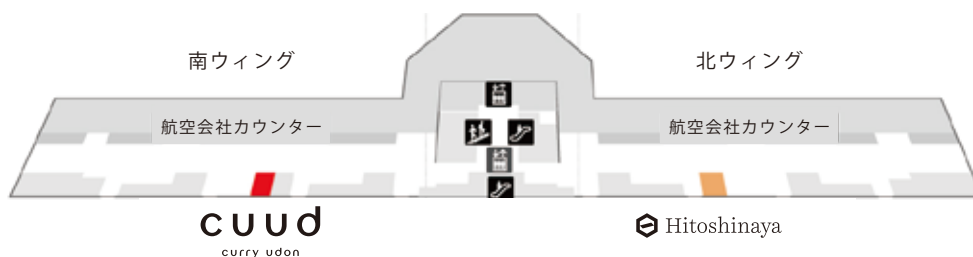


3/18 OPEN !

総料理長 日本料理・現代の名工 “長島 博” 監修
カレーうどん専門店「cuud」(クウド)

東京エアポートレストラン株式会社（日本空港ビルディング株式会社のグループ会社）は、「全国の方に、本当に美味しい一品を召し上がって欲しい」との思いから、弊社総料理長で日本料理界の「現代の名工」の一人である“長島 博” 監修・指導のもと、カレーうどん専門店「cuud」(クウド)を羽田空港第1旅客ターミナル2階にオープンいたします。当店のカレーうどんは、和出汁にスパイスを加え、季節の野菜をじっくりと煮込んで仕上げています。「からさ」と「かるやかさ」が口の中で広がります。



お問い合わせ

東京エアポートレストラン株式会社 営業部 営業推進課 田中仁美

Tel 03 5757 8829

Fax 03 5757 8872

Mail h-kaneko@airport-restaurant.co.jp



カレールーは厳選した野菜をふんだんに使用しております。



内装設計
松井 亮 (松井亮建築都市設計事務所)

監修・指導
長島 博 (総料理長)

店舗概要

| | |
|-------|---|
| オープン日 | 2016年3月18日(金) |
| 所在地 | 羽田空港国内線第1旅客ターミナル2階南ウィング |
| 店舗名 | cuud (クウド) |
| 営業時間 | 5:30 - 20:00 |
| 電話 | 03-5757-8857 |
| メニュー | ・カレーうどん (出汁とスパイスが特徴の辛みの効いたカレー) ・トマトカレーうどん (トマトの風味が特徴のまろやかなカレー) ・ハーフ&ハーフ (両方の味が楽しめる) ・季節の蒸し野菜 ※御飯、季節の野菜ピクルスもご提供いたします。 |

こだわり

□出汁

九州産の鯖や鰯の節からとった出汁に、クミン・コリアンダー・フェヌグリークといったスパイスを加え、玉ねぎ・トマト・カシューナッツ・生姜などを煮込んでいます。

□うどん

クウドオリジナルのうどんは、北海道産小麦100%使用。24時間熟成のモチモチした食感が特徴です。

□御飯

国産ブランド米100%をご提供いたします。

□野菜

自家製ピクルス、蒸し野菜は、すべて厳選した野菜を使用しています。

カレーうどんの美味しいお召し上がり方

- ・まずはそのまま、カレーうどんを熱いうちにお召し上がりください。
- ・御飯を出汁に浸すと、うどんと違った食感を楽しめます。
- ・野菜(追加メニュー)を出汁に絡めて季節の味をお楽しみください。
- ・和出汁を加えてまろやか味を最後までお楽しみいただけます。

日本の代表的な創作料理である“カレーうどん”は地域によって調理方法が異なります。他にはない当店独自の味を、お楽しみ頂きたくお客様のご来店をお待ちしております。