

2016年3月15日

日本空港ビルディング株式会社

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）」が3月18日にオープン！



日本空港ビルディング株式会社のグループ会社である東京エアポートレストラン株式会社（本社：東京都大田区羽田空港 3-3-2、代表取締役社長 赤堀正俊）は、「全国の方に、本当に美味しい一品を召し上げて欲しい」との思いから、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3月18日（金）にオープンします。

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た「からさ」と「かるやかさ」が口いっぱい広がるカレーうどんをお楽しみ下さい。

第1旅客ターミナル2階 南ウイング



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



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階南ウイング
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reek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いただきたく、お客さまのご来店をお待ちしております。