

～雑誌やTVに多数ご紹介頂く、本店代官山のベーカリーカフェ～  
こだわりのパンの他、カフェごはんや新作ケーキも初登場

## 『メゾン・イチ 経堂店』

2020年3月2日(月) オープン

<http://daikanyama-maisonichi.com/>

フードエンジニアリングデザイン株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：五十嵐真澄）は2020年3月2日(月)、東京都世田谷区に「メゾン・イチ 経堂店」をオープンいたします。今回で6店舗目となるメゾン・イチは、自家製天然酵母を使い、低温熟成発酵させたもちもち食感のベーカリーをはじめ、カフェごはんやケーキ、姉妹店のパンケーキ&カフェ「Butter」のオリジナルパンケーキまでお楽しみ頂ける、嬉しいが詰まったベーカリーカフェです。



メゾン・イチ 経堂店

新しくオープンするメゾン・イチ 経堂店では、こだわりのハード系パン、人気の生食パン「ぷるぷる生プルマン」や、バゲット特有の固さが苦手な方でもお楽しみいただける、薄めの皮と優しい甘さと柔らかさが特徴の新しいバゲット「やさしいバゲット」もお届けいたします。

更に、ぷるぷる生プルマンを使ったオープンフルーツサンドや、やさしいバゲットを使ったカラフルなバゲットピザなどもお楽しみいただけます。

カフェごはんやスイーツでは、ほのかな酸味とクリーミーな濃厚ソースが牛肉と絶妙にマッチした「ビーフストロガノフ」や、姉妹店のパンケーキ&カフェ「Butter」の人気パンケーキ「焦がしキャラメリゼのパリふわスフレパンケーキ」、本格パティシエが創る新作ケーキ「ガトーフリーズ」や「ガトーオペラ」など、様々なメニューをご用意いたします。

店内にはWi-Fiや充電コンセント、ドリンクバーも完備。休憩からお仕事、勉強など、幅広い用途にお使いいただけるベーカリーカフェとなっています。

世田谷区に初登場となる「メゾン・イチ 経堂店」に、ぜひご期待ください。

## メゾン・イチ 経堂店 代表メニューのご紹介



### ぷるぷる生プルマン 価格：680円/1.5斤(税抜)

「立てないほどの柔らかさ」をコンセプトに開発された、名前の通りぷるぷるの生食パン。選りすぐった小麦粉を使用。さらに、生クリームは当社の従来のパンと比べ4.6倍使用した濃厚な味わいが特徴の、一番人気の商品です。



### やさしいバゲット 価格：350円(税抜)

従来のバゲットの常識を覆す全く新しいバゲットです。選りすぐりの小麦粉を使用し、長時間の低温熟成発酵製法を採用。さらに生クリームを生地にブレンドしています。塩味の固いパンではなく、生食パンのような柔らかさと優しい甘さが特徴です。



### 焦がしキャラメリゼのパリふわスフレパンケーキ 価格：980円(税抜)

Butter自慢のふわふわ濃厚パンケーキを、パリッと香ばしくキャラメリゼしました。お好みでメープルシロップと生クリームをつけて、パリふわ食感をお楽しみください。



### ビーフストロガノフ 価格：980円(税抜)

ほのかな酸味のクリーミーな濃厚ソースと、じっくり煮込んだ牛肉との抜群の相性がお楽しみいただける、満足度の高いワンプレートです。



### ケーキ各種 価格：430円~(税抜)

本格パティシエが創る新作ケーキが、メゾン・イチに初登場。いちごの甘さと酸味を引き立てた定番のガトーフレーズや、チョコの濃厚な味を堪能できるガトーオペラなどをご用意いたしました。



- 単品ドリンクバー : 380円(税抜)
- セットドリンクバー : 280円(税抜)
- 小学生 : 200円(税抜)
- 6歳以下 : 100円(税抜)

#### 【内容】

コーヒー・カフェラテ・紅茶 (Hot/Ice)  
白ぶどう・オレンジ・炭酸飲料 etc.



## メゾン・イチ 経堂店 店舗概要

店名：メゾン・イチ 経堂店

電話番号：03-5799-7991

所在地：〒156-0051

東京都世田谷区宮城3-1-31

経堂テラスガーデン

営業時間：10:00～20:00

定休日：不定休

アクセス：小田急線「経堂駅」より徒歩2分

座席数：34席



<メゾン・イチ 経堂店 内観>



<メゾン・イチ 経堂店 アクセスマップ>

メゾン・イチ  
**MAISON ICHI**  
経堂店

**3/2**  
NEW  
OPEN!

雑誌やTVに多数ご紹介頂く、本店代官山のベーカリーカフェ

食ベログ全国パン百名店に  
2年連続(2018, 2019)に選ばれました

驚きの柔らかさ  
幸せの甘さ

数量限定  
姉妹店 東京五反田アリエッタの  
やさしいバゲット  
¥350

立てないほどの  
柔らかさ

数量限定  
ふるふる  
生ブルマン  
Lサイズ ¥680 Mサイズ ¥480

BAGUETTE SAND	スイート ナチキン& ニョグランド ¥430	BAGUETTE PIZZA	モッツアレラ トマト ¥380	こだわりのパンの他、パスタやカレーなどお食事メニューや パンケーキ・ケーキなどのスイーツもご用意しております。		
	パニーニ&ニョグ チキンサンド ¥430		カプルトマト ¥420	“推し”キャラメリゼの パリふわフレ パンケーキ ¥980	ビーフストロガノフ ¥980	本日のパスタ ※当日限定メニューの ご予約が必要です。
	バスタイク ビーフサンド ¥430		ニンニクブレッド チーズ ¥420	ケーキ各種 ¥430~	パフェ各種 ¥450~	レモネード ¥306
	オレンジ キョウトラハム カマンベールノア ¥450		ニヒロボケラの シレパニーゼ ¥420	※価格は税別です。※写真はイメージです。		
ローストホータ キョウトラハム ¥450	ニヒトアスタラの オリーブ ¥420					

店内にはコンセント・Wi-Fiもご用意し、お仕事や勉強にもご利用頂けます。

メゾン・イチ 経堂店

TEL: 03-5799-7991  
東京都世田谷区宮城 3-1-31  
経堂テラスガーデン  
営業時間 10:00～20:00  
(FOOD L.O. 19:00 / DRINK L.O. 19:30)

<メゾン・イチ 経堂店 ポスター>

## メゾン・イチとは

メゾン・イチは、雑誌やTVに多数ご紹介頂く、本店代官山のベーカリーカフェ。2006年に西馬込で『ブーランジェリーイチ』という小さなパン屋として出発。

そして2012年にパン・スイーツ・フレンチデリを楽しめるお店として代官山に新たにOPENし、現在は5店舗を営んでおります。液体天然酵母を使ったパンは、厳選した小麦を使いもちりとした食感を味わえます。

フランスのバリエを彷彿させる店内には、スペルト小麦を使った田舎パンなど、多数のパンがございます。

## 他店舗概要

店名：メゾン・イチ 代官山店

電話番号：03-6416-4464

所在地：東京都渋谷区猿樂町28-10 モードコスモビルB1F

営業時間：8:00～20:00

定休日：不定休

※その他、系列店舗

メゾン・イチ 西馬込店、メゾン・イチ 東京都写真美術館店、メゾン・イチ 新宿小田急ハルクフード店

メゾン・イチ 東急フードショーエッジ店、パネッテリア・アリエッタ 五反田本店

# MAISON ICHI