

3色のスムージーやふわふわしっとりの極厚スフレパンケーキが新登場！
 ランチ・カフェ・ディナーと使い勝手の良いお酒もお食事もお楽しみめるカフェレストラン
『Grand Breton Cafe (グラン・ブルトン・カフェ)』が
6月1日(水)リフレッシュオープン！！

株式会社ダイヤモンドダイニング(本社：東京都港区芝 代表取締役社長：松村厚久)が運営する『Grand Breton Cafe (グラン・ブルトン・カフェ)』は「パンケーキ」を看板メニューに加え、タパスメニューを充実させたメニューに一新し、6月1日(水)リフレッシュオープンいたします。

Grand Breton Cafe

グラン・ブルトン・カフェ

ふわふわしっとりの極厚生地にホイップクリームをまとわせた
 スフレパンケーキが新登場！

手軽につまめる生ハムやパテ、ムール貝などのおつまみ、
 牛リブローズや合鴨のグリルなどのメイン料理もあり
 当店おすすめのベルギービールとの相性も抜群です。

赤・緑・黄色のベジタブルスムージー、
 エルダーフラワーレモネードなどジャードリンクも揃い
 体に嬉しいノンアルコールドリンクも充実！

ランチ・カフェ・ディナーと使い勝手の良いカフェレストランです。



店舗概要

- 店舗名 Grand Breton Cafe (グラン・ブルトン・カフェ)
- 業態名 パンケーキ&カジュアルフレンチ
- 住所 東京都千代田区神田花岡町1-1 ヨドバシ Akiba ビル8階
- アクセス 秋葉原駅直結
- TEL / FAX 03-5289-3270 / 03-5289-3271
- 営業時間 11:00~23:00 (L.O 22:30)
- 定休日 無休
- 総席数 42席(総面積 24.68坪)
- 平均客単価 昼 1,200円、夜 3,500円
- 駐車場 施設駐車場あり(有料)
- メールアドレス grand_breton_cafe@diamond-dining.com

【こだわりの料理①：パンケーキ】

表面はサクサク、中はふんわりしっとりとした極厚パンケーキが新登場！
 蜂蜜とホイップクリームでシンプルに生地のおいしさを味わえるプレーンのほか
 生地にたっぷりまとわせたホイップクリームの甘味と酸味のバランスが絶妙な
 「ミックスベリー」「ココナッツマンゴー」、大人の味わいの「キャラメルリンゴ」の
 3種のスイーツ系パンケーキをご用意しております。
 ディナータイムには、生ハムを挟んだ生地にたっぷりのホワイトソースとチーズをまとわせ
 半熟卵を添えた食事系パンケーキ「クロックマダム」もご用意いたしました。

■プレーン	990 円
■ミックスベリー	1,590 円
■ココナッツマンゴー	1,390 円
■キャラメルリンゴ	1,290 円
■クロックマダム (ディナーのみ)	1,290 円

【こだわりの料理②：ベルギービールに合う料理】

お酒のお供に大人気の「パルマ生ハム」や「パテ・ド・カンパーニュ」、
 「イベリコ豚のチョリソーサラミ」などのシャルキュトリーをはじめ
 「アンチョビポテトサラダ」や「オリーブのサブレ」などタパス料理を豊富にご用意。
 ちょい飲みにもメインのサイドディッシュにもおススメです。

<サラダ&タパス>

■アンチョビポテトサラダ	590 円
■温泉卵とベーコンのシーザーサラダ	790 円
■オリーブのサブレ	480 円ほか

<シャルキュトリー>

■シャルキュトリー盛合せ	990 円
■パルマ生ハム	590 円
■イベリコ豚のチョリソーサラミ	630 円
■パテ・ド・カンパーニュ	690 円ほか

<フリッターズ>

■フレンチフライドポテト	690 円
■カマンベールチーズと生ハムのフリット	790 円ほか

【こだわりの料理③：フライパン&グリル料理】

「牛リブロースのグリル」や「合鴨のロースト」などの肉料理をはじめ、
 「魚介たっぷりのグラタン」「魚介のパエリア風リゾット」などを取りそろえ、
 アルコールだけでなく、ディナータイムのお食事にもご活用いただけます。

<ココット&フライパン>

■ムール貝のシードル蒸し	レギュラー1,380 円、ラージ 1,800 円
■リブロースのグリル	1,790 円
■合鴨スモークのロースト	990 円
■魚介たっぷりのグラタン	1,250 円
■魚介のパエリア風リゾットオマール海老のスープ	1,380 円ほか



飲み物

【こだわりのドリンク①：ベルギービール】

100を越える醸造所、800種以上の銘柄をもつ「地ビール王国」ベルギー。個性豊かな味わいと香りに加え、デザイン性の高い専用グラスやボトルも魅力のひとつ。フルーティーで清涼感溢れるホワイトビール「ヒューガルデン」をはじめ、淡い、美しい金色で口当たりはまるやかなゴールデン・エールの代表「デュベル」修道院で作られるトラピストビールの代表「シメイ」など、ベルギービールを代表する銘柄を取り揃えました。

- | | | | |
|----------|--------|--------|----------|
| ■ヒューガルデン | 850円 | ■デュベル | 1,200円 |
| ■シメイ・ブルー | 1,200円 | ■オルヴァル | 1,400円ほか |



【こだわりのドリンク②：スムージー】

一度にたくさんの量の野菜や果物の栄養を摂れる人気のスムージー。トマトやフランボワーズを使った赤色の「ビューティーシークレット」と小松菜やパイナップルを使った緑色の「スーパーグリーンデトクサー」、ニンジンやマンゴーを使った黄色の「ビタミンチャージャー」の3色のスムージーをご用意しています。

- | | | | |
|---------------|------|----------------|--------|
| ■ビューティーシークレット | 850円 | ■スーパーグリーンデトクサー | 850円ほか |
|---------------|------|----------------|--------|



【こだわりのドリンク③：レモネード&スカッシュ】

さまざまな効用を持つと言われるヨーロッパでは伝統的なハーブである「エルダーフラワー」入りレモネードをはじめ、「生姜」や「ローズヒップ」など美容や健康に定評のある素材を使ったレモネード&スカッシュをご用意。レモネード&スカッシュは人気のジャーグラスに入れてご提供いたします。

- | | |
|---------------------------|--------|
| ■エルダーフラワーレモネード (or スカッシュ) | 650円 |
| ■ピンクジンジャーレモネード (or スカッシュ) | 650円ほか |



店内

ランチタイムからカフェタイム、ディナータイムまでご利用いただきやすいクラシカルな雰囲気とモダンで開放感に富んだ雰囲気を併せ持つ店内です。

スケルトンの天井には、クラフト感を彷彿とさせる特注の照明器具を吊り下げ、伝統と機能美を融合させた落ち着いた空間に仕上げています。



【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報部 亀田

TEL : 03-6858-6085 / FAX : 03-6858-6086

ダイヤモンドダイニング HP : <http://www.diamond-dining.jp/> / E-mail : pr@diamond-dining.com