

西池袋にベーカリー併設のフレンチ・レストランが誕生

Laiton 合同会社は、池袋駅（東京都豊島区）から徒歩2分の立地で、フレンチ・レストラン「Brasserie Laiton」（ブラスリー レトン）の営業を5月26日（木）から開始します。店舗は、池袋駅西口（南）近くの静かな路面に位置しています。



店舗前の様子 左側：Brasserie Laiton 右側: hotel hisoca Ikebukuro

「Brasserie Laiton」は、ミシュランのビブグルマンを獲得し池袋・目白エリアで存在感を示しているフレンチ「Cheval de Hyotan」*がプロデュースするお店です。ベーカリーも併設し、店舗の向かいには今年3月にオープンした「hotel hisoca Ikebukuro」があります。店舗にはテラス席もあり、外気の心地良さを感じながら、お食事を楽しんでいただけます。

レストランでは、九州をはじめ各地の生産者から直接仕入れた肉や魚、有機野菜などの素材をいかすことにこだわったクラシックスタイルのフランス料理を提供します。お客様には、じっくり味わいたいメイン食材を選んでいただき、それを中心に据えた食べ応えがあるお料理を提供します。また店内で焼き上げたパンもお食事とともに提供します。

シンプルな白皿で提供される料理は、姉妹店の「Cheval de Hyotan」とはまた異なるスタイルで、クラシックな装いながらも、シェフの工夫を随所で楽しんでいただけます。
また地域一の品揃えのナチュラルワインも提供します。

ベーカリーは、レストランと同じく素材と生地にこだわって焼き上げた商品を取り揃えています。レストランの料理とも相性の良いハード系のバゲット類を充実させながら、ライムギ粉やセモリナ粉も使用した約 30 種の品目を用意しています。

19 時過ぎに最終の焼き上げを行い、朝食に向けて、また夕食のお供に、焼き立てのパンを提供します。

Laiton はフランス語で真鍮を意味します。真鍮の色合いは、派手さはありませんが、年月とともに暖かみのある光沢を発し、ちょっとした存在でも優しい空間を醸成してくれます。Brasserie Laiton も、気取らずに上質なお食事を提供することで、お客様の素敵な一日を盛り立てる、そのような役割をこれからの池袋の街で果たしていきたいと考えております。

【店舗概要】

住所：〒171-0021 東京都豊島区西池袋 1-9-8 阿部ビル 1F

電話番号： 03-5904-9991

電子メール： info@laiton.tokyo

営業時間： レストラン ランチ 11:30- L.O. 14:00

ディナー 17:00- L.O. 21:30

ベーカリー 11:00-21:00 (売り切れ次第終了)

営業時間は今後変更する可能性があります。

定休日：月曜日（祝日の場合は翌日）

座席数：店内 最大 29 席 テラス席最大 7 席

予約専用サイト：<https://yoyaku.toreta.in/brasserie-laiton/>

Instagram：https://www.instagram.com/brasserie_laiton/

公式ホームページも近日中に開設予定です。

Brasserie Laiton は hotel hisoca ikebukuro と業務提携しており、ベーカリーの購入者は同ホテルのテラス席の一部を、飲食用にご利用いただけます。

* Cheval de Hyotan (シュヴァール ドゥ ヒョータン) について

ミシュランのビブグルマンを 2019 年、2020 年に獲得したフレンチ・レストラン

住所：東京都豊島区西池袋 3-5-7 ウィルコート 1F

URL：<https://cdhyotan.tokyo/>

【レストランのメニュー構成】

- ・ランチコース 2,700 円（税サ込）から
前菜 1~2 品、メイン 1~2 品、自家製パン、デザート、カフェ付
- ・ディナーコース 5,200 円（税サ込）から
アミューズ、前菜 1~2 品、メイン 1~2 品、自家製パン、デザート、カフェ付

【ベーカリーの主な品目】

バゲット、チャバタ、セモリナ、ライリユス、プルマン食パン、レーズンブレッド
大葉とベーコン、アボガドパンチェッタ、オニオンチェダー、パルミジャーノ
アンパン、シュクレ、ブレッサンヌ、ラムいちじくとクリームチーズなど
価格：バゲット 1 本 200 円から、食パン 1 斤 420 円から（税込）

【店舗と料理のイメージ】

