

4/11 千葉初出店 デニッシュ食パンMIYABIのカフェが 千葉中央駅前に!!

山盛りホイップとフルーツで彩るご褒美フレンチトーストを限定で



▲「果実いっぱいフレンチトースト」(1980円/[ハーフ]1210円)

東京3店舗で人気のメニューはそのままオンリストし、千葉中央駅前店限定のメニューを新たに追加しました。特に注目は4種類のフレンチトースト。中でも、くちどけが良いふわふわのホイップクリームを高く盛り、6種類以上のフルーツをたくさん乗せた「果実いっぱいフレンチトースト」(1,980円/[ハーフ]1,210円)は、思わず写真を撮りたくなるようなインパクトです。その他、『MIYABI』をより楽しめるように開発した、多彩なメニューを展開します。

※本文中の価格は全て税込です

■ デニッシュ食パン『MIYABI』とは



▲ 高級デニッシュ食パン『MIYABI』

「カフェ&ベーカリー ミヤビ」のメニューで中心を成すデニッシュ食パン『MIYABI』は、京都・祇園のパン職人が「クロワッサン」のような美味しい食パンができないかと試行錯誤し、1985年に誕生。厳選された最高級的小麦粉を使用した生地、発酵バターと練乳をブレンドした特製オリジナルクリームを幾層にも折り込み、味の強いミルク風味のデニッシュに仕上げます。通常の食パンなら4~5時間でできるところを、熟練のパン職人が妥協することなく10~11時間かけて一本一本丁寧に焼きあげます。また、この『MIYABI』は毎月宮家に献上している逸品。一度食べたら忘れられない美味しさが口コミで広がり人気となっています。『MIYABI』は、千葉中央駅前店でもプレーンの1.5斤、2斤に加え、「ショコラ(1斤)」や「抹茶大納言(1斤)」など7種類以上のフレーバーが購入できます。

■ デニッシュ食パン『MIYABI』を使用した4種のフレンチトーストは必食!!



▲「果実いっぱいフレンチトースト」

千葉中央駅前店では、オープンに合わせ、『MIYABI』の“サクふわ”食感を活かしたフレンチトーストを4種類ラインナップしました。特に注目は、くちどけが良いふわふわのホイップクリームを山盛りに乗せ、6種類以上のフルーツをふんだんにトッピングした「果実いっぱいフレンチトースト」（1980円/[ハーフ]1210円）。果実の酸味とホイップクリームの優しい甘さがフレンチトーストのバターの香りと相まって絶妙。通常サイズはボリューム満点なので2人でシェア、お一人様ならハーフがオススメです。その他、期間限定「苺のフレンチトースト」（1760円/[ハーフ]1100円）や、焼きりんごやナッツを乗せた「アップルシナモン フレンチトースト」（1540円/[ハーフ]990円）、シンプルな「黄金のフレンチトースト」（990円）を提供します。



▲ 期間限定「苺のフレンチトースト」



▲「アップルシナモン フレンチトースト」



▲「黄金のフレンチトースト」

■ 千葉県産野菜を使ったサラダなど食事メニューも充実

デザートばかりではありません。人気の「特製シチューハンバーグ」（1100円）や「具沢山ミネストローネ」（660円）など、『MIYABI』と一緒に楽しむ食事メニューを10種類以上ラインナップ。さらに、オープンに合わせて提供を開始する、同店限定メニュー「千葉県産7種のリーフ野菜とフルーツのサラダ」（1870円/[ハーフ]1100円）は、千葉県いすみ市の農家が水耕栽培で丁寧に育て、季節に合わせて選んだ7種のベビーリーフを使用。いちごやオレンジ、キウイなどのフルーツを合わせ、美しくヘルシーな一品に仕上げます。また、プラス550円でドリンクとトーストをセットにするのが大変お得です。その他、朝7時から10時半まで提供する「コンチネンタル」（968円）などお得なモーニングメニューを取り揃え、時間帯に合わせて様々な食事メニューを楽しめます。



▲「千葉県産7種のリーフ野菜とフルーツのサラダ」



▲「特製シチューハンバーグ」



▲ モーニング限定「コンチネンタル」

■ 新店舗『カフェ&ベーカリー ミヤビ』千葉中央駅前店

- ◆ 所在地：千葉県千葉市中央区本千葉6-3 大庄千葉中央マンション1階
- ◆ 定休日：年中無休
- ◆ 開店日：2024年4月11日（木）
- ◆ 電話：043-441-5757
- ◆ 営業時間：7:00~20:00
- ◆ 客席数：36席（30坪）
- ◆ モーニング7:00~10:30
- ◆ 想定客単価：1000円



▲ 千葉中央駅前店 外観

本リリースについてのお問い合わせ



株式会社大庄 広報室 担当：古村(ふるむら)
TEL：03-5764-2270 Mail：koho-info@daisyo.co.jp