

# 希少なバラ「ローズ・ド・メイ」が堪能できる上品で贅沢な空間 ダイアンボヌールの期間限定カフェにて 生け花ワークショップを開催

日程：2018年12月15日(土)・16日(日)

場所：グリル&ダイニング 用賀倶楽部 2F

株式会社ネイチャーラボ(本社:東京都渋谷区)が展開するヘアケアブランド「ダイアンボヌール (Diâne Bonheur)」が人気レストラン「グリル&ダイニング 用賀倶楽部」とコラボレーションをし、期間限定でオープンしているボヌールカフェにて、12月15日(土)・16日(日)の2日間に渡り、生け花ワークショップを開催いたします。



## 「ダイアンボヌール」のこだわりが凝縮したボヌールカフェで、ローズをテーマにした生け花を体験。

香水の聖地フランス・グラスにて、最高級の香りと呼ばれ、数々のフレグランスメゾンの調香師たちから愛され続けてきた希少なバラ「ローズ・ド・メイ」。華やかな見た目と芳醇な香りで、古くから愛と幸せの象徴として大切にされてきました。約300個のバラの花から、わずか1gの精油しか抽出できず、極めて入手困難であるその香りは「幻の香り」とすら言われています。そんな「ローズ・ド・メイ」が贅沢に配合されているダイアンボヌールは2018年3月発売以来、多くの方に愛され続けてきました。

期間限定でオープンしているボヌールカフェでは、モーニング(土日祝のみ)・ランチ・ディナータイムでそれぞれローズをモチーフにしたオリジナルメニューを提供しています。食事に加え、計3種のオリジナルドリンクも提供する他、期間中はローズをテーマに華やかで豪華な装飾が施されています。

今回、ボヌールカフェでは、ダイアンボヌールの原料でもあるローズと松を使ったお正月に向けた装花をつくるワークショップを「いけばな松風」副家元の塚越応駿さんを講師にお迎えして実施いたします。出来上がった装花はお持ち帰りいただき、ご参加いただいた皆様のお部屋を美しく彩ります。

## ボヌールカフェ 生け花ワークショップ概要

日時 : 2018年12月15日(土) ①11:00~12:00 ②14:00~15:00  
2018年12月16日(日) ③11:00~12:00 ④14:00~15:00  
※各会6名。

場所 : 世田谷区玉川台2-17-16 世田谷マイスターハウス グリル&ダイニング用賀倶楽部 2F

参加費 : 4,000円

電話 : 03-3708-8301

申し込み方法 : ダイアンボヌール公式Instagramアカウント(@dianebonheur)に下記情報を送付

①お名前 / ②ご連絡先 / ③参加希望日時

※12/14 18:00にて応募締切り。

それ以降にいただいたご連絡には返答できない場合もございますので予めご了承ください。

## ボヌールカフェ概要

期間 : 2018年12月8日(土)~2019年1月20日(日)

場所 : 世田谷区玉川台2-17-16 世田谷マイスターハウス1F グリル&ダイニング用賀倶楽部

電話 : 03-3708-8301

営業時間 : MORNING 8:00-11:00(L.O 10:30) 土日祝のみ

LUNCH 11:30-16:00(L.O 15:00)

DINNER 18:00-23:00(L.O 22:00)

## 提供メニュー

ローズをモチーフにした期間限定オリジナルメニュー

### ①ローズとストロベリー風味のフレンチトースト (MORNINGのみ)



1,000円(税別)

バターをふんだんに使用したパネトネ生地を丁寧に焼きあげ、ローズシロップに1日漬け込んだ、ローズの風味豊かなふわふわなフレンチトースト。口のなかでとろける幸せを楽しんでください。ローズとストロベリー相性抜群の甘すぎず酸味のある生クリームと、お皿にのっている赤いパウダー(フリーズドライストロベリー)をお好みで合わせてお召し上がりください。

### ②スモークサーモン・フェンネル・ケールの生麺リングイネクリームパスタ (LUNCHのみ)



1,200円(税別)

バラをかたどったスモークサーモン、西洋野菜のフェンネル、ケール、淡路島から取り寄せた生麺のリングイネで合わせたクリームパスタ。スモークサーモンと相性の良いフェンネルを余すことなく、葉から根まで使用しました。クリームパスタですが野菜をふんだんに使用しているのでさっぱりとお召し上がりいただけます。

(平日はサラダ・1ドリンク・パン付き / 週末はパスタ単品)

### ③バラ仕立てのローストビーフとアボカドローズドレッシング (DINNERのみ)



1,400円(税別)

やわらかなUS産ローストビーフ、アボカド、パルミジャーノを使用したボリューム満点のサラダ。素材本来の味を楽しめるよう、香り豊かなローズシロップとコーディアルフラワーのシンプルなオイルドレッシングで仕上げました。

前菜やワインと共にお楽しみいただけます。



## ドリンクメニュー (LUNCH &amp; DINNER)



(画像左から)

①ローズソーダ/700円(税別)

エルダーフラワー&ローズシロップ、クランベリージュース、ソーダで爽やかに仕上げました。甘酸っぱい味わいに、フローラルな香りがより贅沢な気分を演出してくれます。食べられるエディブルローズと共に召し上がりください。

②ローズカフェラテ/700円(税別)

まろやかなカフェラテにバラの香り豊かなローズシロップを加え、ストロベリーホイップクリームをたっぷりとのせました。お好みでラテと混ぜながら、食べられるエディブルローズと共に召し上がりください。

③ローズティー/500円(税別)

華やかで高貴な香りのローズティー。バラの香りが口いっぱいに広がります。苦みもなくさっぱりとした口当たりで華やかな香りで優雅なひと時をお楽しみいただけます。食べられるエディブルローズと共に召し上がりください。

## ダイアンボヌールとは

「モイストダイアン」シリーズのプレステージラインとして、「ダイアンボヌール (Diâne Bonheur)」を2018年3月15日から全国発売致しました。ボヌールとは、フランス語で「幸せ」を意味しており、『産地と作り手とユーザー、関わるすべての人々を幸せにしたい』という想いから生まれたネーミングです。私たちは、農地と生産者の方々をリスペクトし、そこから生まれる作物の力こそが髪と頭皮にとって大切だという原点に立ち返り、その信念をもとに作った商品を届けてまいります。



## ダイアンボヌールのこだわり

ダイアンボヌールは、“3つのクラフト”によって作り上げられています。産地と直接つながり、信じられる素材のみを使用することで、こだわりの香りと共に天然由来とは思えない仕上がり感を届けます。



### ■クラフトフレグランス

香水の聖地フランス・グラス産の希少な天然香料を使用。原料から栽培・収穫・抽出・調合まで、職人による手作りにこだわり抜いたクラフトフレグランスは、まさに格別の香りです。

グラスローズの香りには、5月にしか収穫されない「ローズ・ド・メイ」を使用。約300個の花からわずか1gしか採れないため“幻の香り”と言われています。

### ■クラフトオイル

オイルは農場や品種、生産方法まで特定できるピュアなシングルオリジンオイルを採用。さらに、コールドプレス製法（低温圧搾法）により、時間をかけてオーガニック素材の保湿力をいかした天然のオイルを抽出。職人が手間を惜しまずこだわった高品質なオイルです。

### ■クラフト洗浄成分

天然にこだわり植物由来の洗浄成分を100%使用。職人のこだわりと技術によって、天然由来成分主体でありながら、十分な泡立ちと仕上がり感を追求しました。

## 商品ラインナップ



### グラスローズの香り／ダメージ補修

本体 : シャンプー・トリートメント 各500ml 1,400円(税抜)  
詰替用 : シャンプー・トリートメント 各400ml 1,000円(税抜)  
シグネチャーオイル 100ml 1,990円(税抜)



### オレンジフラワーの香り／潤いとツヤ

本体 : シャンプー・トリートメント 各500ml 1,400円(税抜)  
詰替用 : シャンプー・トリートメント 各400ml 1,000円(税抜)  
シグネチャーオイル 100ml 1,990円(税抜)

オフィシャルWEBサイト : <http://www.diane-bonheur.com>

オフィシャルInstagram : @dianebonheur