Press Release



2020年9月29日



報道関係者各位

ジローレストランシステム株式会社

芸術の都・ウィーンで愛される老舗カフェ「ラントマン」より秋の便りカフェ ラントマン青山店にて秋メニュースタート

10月1日(木)より期間限定でご提供

ジローレストランシステム株式会社(代表取締役社長 佐藤治彦)が運営するカフェレストラン「カフェ ラントマン青山店」で、10月1日(木)より秋メニューをスタートいたします。



秋の素材を使用したウィーンの伝統料理

カフェ ラントマン青山店は、1873年創業のウィーンの老舗カフェ「CAFÉ LANDTMANN (カフェ ラントマン)」の海外 1 号店です。オーストリアの食文化をここ日本でも感じていただけるよう、ウィーン本店のレシピや調理法を用いたメニューを提供しております。

10月1日(木)より、秋の素材を使用した「鴨クヌーデル入りさつまいものスープ」や「仔牛の挽肉と野菜のフライシュクヌーデル ポルチーニのクリームソース」など、計8品の秋メニューをスタートいたします。秋といえば"食欲の秋"、"芸術の秋"などとも言われますが、この秋は、芸術の都・ウィーンで数々の芸術家たちが愛したオーストリア料理をぜひご堪能ください。

【店舗情報】

店舗名:カフェラントマン青山店

住 所:東京都港区北青山 3-11-7 AO ビル 4F

電話番号:03-3498-2061/席数:66 席+テラス席 48 席

W E B: https://www.giraud.co.jp/landtmann/

営業時間: [月~土] 11:00~23:00 [日祝]~22:00

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、営業時間を短縮して営業して おります。詳しくはホームページをご覧ください



本店の雰囲気を再現した重厚な店内



【秋季限定メニューを一部をご紹介】

実施期間:2020年10月1日(木)~2020年11月30日(月)まで 17:00よりご提供※価格は税抜



<前菜>さつま芋のシュプフヌーデルン 800 円 もちもちとしたニョッキのような食感の指型のパスタをカリッと焼き上げゴルゴンゾーラのバターで和えました。



ほうれん草のサラダ 1,200 円 鴨胸肉をしっとりと柔らかく焼き上げ、オレンジ風味に。 バルサミコドレッシングでどうぞ。



<メイン>フランス産鴨もも肉のコンフィ 赤ワインソース (パン付) 2,000 円

フランス産の鴨のもも肉を低温の油で数時間かけて柔らかく 仕上げ、皮を香ばしく焼き上げています。



<メイン>仔牛の挽き肉と野菜のフライシュクヌーデル ポルチーニのクリームソース (パン付) 2,000 円

仔牛の挽き肉と季節の野菜をじゃがいもの生地で包み、 ポルチーニ茸の薫り高いクリームソースをたっぷりとかけました。



<スープ>鴨クヌーデル入りさつまいものクリームスープ (パン付) L 890 円/S 690 円

ほんのりスパイスが香るさつまいものスープに、 鴨肉のお団子が入っています。



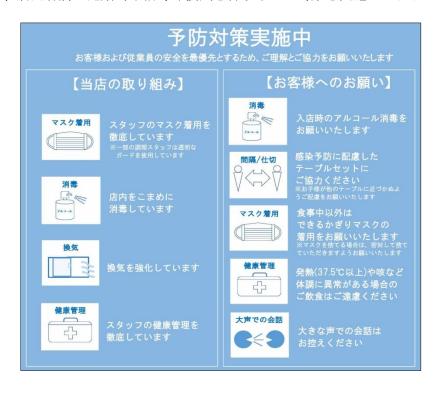
<デザート>マローネントルテ 800円

当店のオリジナルのモンブラン。クリーミーなマロンクリームの中は栗とカシスのムースが入っています。



【新型コロナウイルス感染拡大防止のための対応策について】

ジローレストランシステム㈱では、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、スタッフ全員のマスク着用と、店内各所の定期的な消毒や換気を行うなどの対策を実施しております。



【会社概要】会社名:ジローレストランシステム㈱/所在地:東京都渋谷区渋谷 2-12-24 東建長井ビル 4F/代表番号:03-6418-5200/URL: https://www.giraud.co.jp/代表者:代表取締役社長 佐藤 治彦/創業: 1955年10月有限会社ジロー/設立:1973年8月11日ジローレストランシステム株式会社/資本金:1億円/事業内容:レストラン経営による飲食事業、洋菓子・パンの製造販売事業

【取材・問い合わせ先】

ジローレストランシステム(株) 松本 (080-1014-1036) /長浜谷 (ながはまや) (080-1014-1183) [Tm] 03-6418-5217 [FAX] 03-6418-5644 [MAIL] k_matsumoto@giraud.co.jp/s_nagahamaya@giraud.co.jp