



Press Release

2020年9月29日

GIRAUD

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名店「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 A0ビル4F

電話番号: 03-3498-2061 / 席数: 66席+テラス席48席

WEB: <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します】

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>さつま芋のシュブフヌーデル 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。



<前菜>ハンガリー産合鴨フィレ肉とオレンジ、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(株)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。

予防対策実施中

お客様および従業員の安全を最優先とするため、ご理解とご協力をお願いいたします

【当店の取り組み】	【お客様へのお願い】
<p>マスク着用</p>  <p>スタッフのマスク着用を徹底しています ※一部の調理スタッフは透明なガードを使用しています</p>	<p>消毒</p>  <p>入店時のアルコール消毒をお願いいたします</p>
<p>消毒</p>  <p>店内をこまめに消毒しています</p>	<p>間隔/仕切</p>  <p>感染予防に配慮したテーブルセットにご協力ください ※お子様が他のテーブルに近づかぬようご配慮をお願いいたします</p>
<p>換気</p>  <p>換気を強化しています</p>	<p>マスク着用</p>  <p>食事中以外はできるかぎりマスクの着用をお願いいたします ※マスクを捨てる場合は、密封して捨てていただきますようお願いいたします</p>
<p>健康管理</p>  <p>スタッフの健康管理を徹底しています</p>	<p>健康管理</p>  <p>発熱(37.5℃以上)や咳など体調に異常がある場合のご飲食はご遠慮ください</p>
	<p>大声での会話</p>  <p>大きな声での会話はお控えください</p>

【会社概要】 会社名：ジローレストランシステム(株) / 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)
[Tel]03-6418-5217 [FAX]03-6418-5644 [MAIL]k_matsumoto@giraud.co.jp/s_nagahamaya@giraud.co.jp