

表参道でウィーンの春を満喫！
カフェ ラントマン青山店にて春メニュースタート
3月8日(月)より春季限定メニューが14品登場

ジローレストランシステム株式会社（渋谷区 代表取締役社長 佐藤治彦）が運営する、表参道 Ao ビル 4F のカフェレストラン「カフェ ラントマン青山店」で、3月8日（月）より春季限定メニューをスタートいたします。



3月8日（月）より春季限定メニューが14品登場

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。店内は、ウィーン本店の重厚な雰囲気再現し、日本にいながらにして、ウィーン旅行をしているかのような気分を味わうことができます。

3月8日（月）より、春の訪れを華やかに彩る春季限定メニューが登場いたします。メニューには、筍など春野菜をたっぷり使った「雲仙しまばら鶏と彩り野菜のゼリー寄せ」や、オーストリアの春の味覚“ベアラオホ”をニラで再現した「真鯛のクヌーデル ベアラオホクリームソース」など、計14品が登場。

春ならではの旬の食材をふんだんに使ったメニューで、視覚や味覚でも春の訪れをお楽しみください。

【春季限定メニューの一部をご紹介】

実施期間：2021年3月8日（月）～2021年6月6日（日）まで 17：00よりご提供



<前菜>

雲仙しまばら鶏と彩り野菜のゼリー寄せ 880円

長崎県の銘柄鶏“雲仙しまばら鶏”と、筍など春野菜をたっぷり使用した彩り豊かなゼリー寄せです。



<前菜>

生ハムと春野菜のサラダ

エルダーフラワー Dressing 1,280円

マスカットのような風味のエルダーフラワーシロップを使った春野菜のサラダです。



<前菜>

ウィーン風前菜の盛り合せ 1,500円

新じゃがなどの春食材をウィーン風に調理した前菜の盛り合せ。イチゴのソースがアクセント。



<メイン>

真鯛のクヌーデル

ベアラオホクリームソース（パン付）2,180円

真鯛の身をすり潰して団子状したウィーンの伝統料理「クヌーデル」をニラで再現したベアラオホクリームソースで。

※表示価格はすべて税込です

【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<アオ>4F

電話番号：03-3498-2061

営業時間：月～土 11：00～23：00

日・祝 11：00～22：00

座席数：店内：66席 テラス席：48席

WEB：<https://www.giraud.co.jp/landtmann/>

※営業時間などの最新情報は、ホームページをご覧ください。



ウィーン本店の雰囲気そのままの優雅な店内

【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