

**カフェ ラントマン青山が贈るクリスマス
今年のご自宅でウィーン料理を堪能
年末年始限定テイクアウトメニュー12月1日(火)より予約開始**

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 ラントマン青山店は、12月1日（火）より、年末年始限定のテイクアウトメニューのご予約を開始いたします。



カフェラントマンが贈る、クリスマスの食卓を華やかに彩るウィーン料理

コロナ禍で、今年のクリスマスはご自宅で過ごされる方も多いと思います。そんな方々に、ご自宅でウィーン料理を楽しんでいただきたいと、お祝いのお席やおもてなしにもふさわしい年末年始限定のテイクアウトメニューをご用意いたしました。ウィーンの伝統的な調理法を用いた「7種類のお肉を使用した肉前菜9種盛り合わせ」や、柔らかくスパイシーな「牛ほほ肉の赤ワイン煮トリュフ風味のマッシュポテト添え」など、食卓を華やかに彩る特別メニューがテイクアウトでお楽しみいただけます。

また12月18日（金）から12月25日（金）の期間に、テイクアウトメニューのお買い上げ合計金額が6,300円（税抜）以上の方に、オーストリアの伝統菓子「クグロフ」を1台プレゼントいたします。ぜひ今年のクリスマスは、カフェラントマンの特別メニューを囲んで、ご家族や大切な方と思い出に残るひとときをお過ごしください。



ご自宅でウィーン料理を堪能

◆テイクアウトメニュー

<ご予約方法>

予約期間：2020年12月1日（火）～2021年1月11日（月）

予約方法：店頭又はお電話（03-3498-2061）※ご予約はお受け取りの前日15時までとさせていただきます

受取場所：カフェ ラントマン青山店

① 7種のお肉を使用した肉前菜9種盛り合わせ（2～3名様） 2,700円（税抜）



- ①チロル地方の生ハム「シンケンシュベック」
- ②フランス産合鴨のローストオレンジ風味
- ③チキンロール（克蘭ベリーを包んだサラダチキン）
- ④七面鳥のハム ゴルゴンゾーラソース
- ⑤ローストビーフ（牛ランプ）
- ⑥シュバインスブラーデン（ウィーン風ローストポーク）
- ⑦パンチェッタ（自社輸入のイタリア産塩漬け豚バラ肉）
- ⑧カイザーシュニツェル
（仔牛ロースのソテーサワークリーム和え）
- ⑨ラムクヌーデル（仔羊のミートボール）

② 牛ほほ肉の赤ワイン煮 トリュフ風味のマッシュポテト添え（1名様） 1,800円（税抜）

牛ほほ肉（200g）を赤ワインと香味野菜で漬け込み、香辛料と一緒にじっくりと煮込みました。



③ フランス産骨付き鴨もも肉のロースト ローストクラウト添え（1名様） 1,800円（税抜）

林檎と玉葱でマリネした鴨もも肉（200g）をオーブンで焼き上げた、当店冬の定番料理です。

【予約特典】

12月18日（金）から12月25日（金）の期間に、テイクアウトメニューのお買い上げ合計金額が6,300円（税抜）以上の方に、オーストリアの伝統菓子「クグロフ」を1台プレゼントいたします。



ドライフルーツが入ったクリスマス限定「クグロフ（3～4名様）」
（サイズ：直径約14cm、高さ約6cm）



◆カフェラントマンについて

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号店として、2009年3月にオープンしました。本店は、1873年に創業、約150年におよぶ歴史があり、社交界や政界の数々の著名人に愛されてきました。その本店の伝統的なウィーン料理やカフェメニューをここ青山でもお楽しみいただけます。店内のインテリアも本店と同じテイストを忠実に再現し、ウィーンにいるような優雅な雰囲気を味わえます。

◆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 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

◆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】
マスク着用  スタッフのマスク着用を徹底しています <small>※一部の調理スタッフは透明なガードを使用しています</small>	消毒  入店時のアルコール消毒をお願いいたします
消毒  店内をこまめに消毒しています	間隔/仕切  感染予防に配慮したテーブルセットにご協力ください <small>※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</small>
換気  換気を強化しています	マスク着用  食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 <small>※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</small>
健康管理  スタッフの健康管理を徹底しています	健康管理  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
	大声での会話  大きな声での会話はお控えください

【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