

冬の季節を感じながらオレンジの香り深いホットカクテルで温まる・・・
フランス・パリを彷彿させる路面カフェが登場

「グラン マルニエ カフェ」

2013年11月1日(金)～2013年12月31日(火)期間限定OPEN



オレンジとコニャックのプレミアムリキュール「グラン マルニエ」は、2013年11月1日(金)より12月31日(火)まで、「グラン マルニエ」を使用した様々なカクテルやクレープが楽しめるポップ・アップ・カフェ「グラン マルニエ カフェ」を新宿三丁目の路面にて期間限定でオープンしています。オープン以来、連日沢山の人が店舗に訪れ、夜遅くまでドリンクを片手に賑わいをみせています。

「グラン マルニエ カフェ」は、フランス・パリの街並みを彷彿させるような路面カフェがコンセプト。真っ赤なパラソルの下で、冬の季節を感じながら、オレンジの香り深いホットカクテルで温まる心地良さをお楽しみください。また「グラン マルニエ」をアクセントに加えた贅沢なクレープなど、新たな「グラン マルニエ」の楽しみ方をご提案。定番のカクテルは、真っ赤な丸いフォルムが可愛いGrand O' Glassでカジュアルに嗜むことができます。

これからの年末シーズン、カジュアルかつお洒落に過ごすパーティシーンに最適な「グラン マルニエ カフェ」。寒い空の下、都会の中心で心温まる一杯を是非お楽しみください。

—【店舗概要】—

- オープン期間 : 2013年11月1日(金)～2013年12月31日
正式名称 : 「グラン マルニエ カフェ」
住所 : Barney's New York新宿店手前 / 新宿駅地下鉄11-2出口 (新宿区新宿3丁目20番先)
営業時間 : 平日 15:00～23:00 / 土日祝 12:00～23:00
座席数 : 20席
URL : <http://www.grandmarnier.jp>

※カフェの写真も多く取り揃えておりますので、ご要望がある方は下記担当者までお問い合わせください。

【報道関係者問い合わせ先】

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社 「グラン マルニエ カフェ」 担当者名 ジュリアン キンテロ
TEL:03-5217-9906/FAX:03-5217-9754/E-MAIL: grandmarnier@mhdkk.com

Food & Drink menu



Grand Marnier Hot Cocktails: ¥ 700

Grand Cafe
Grand Lemon Tea
Grand Hot Chocolate

コーヒーの苦味にコニャックの深さとオレンジの風味、絶妙なバランスの「Grand Café(グラン カフェ)」、シトラスとハーブの紅茶にグラン マルニエのフルーティさと甘さの繊細な香りで体を温める「Grand Lemon Tea(グラン レモン ティー)」、ホットチョコレートにグラン マルニエが齎すリッチな奥深さの「Grand Hot Chocolate(グラン ショコラ)」の3種。
外でも楽しめる3つのホットカクテルで、心と体が温まる心地良さをお楽しみください。

Grand O ' Glass Cocktails: ¥ 700

Grand Orange
Grand Soda
Grand Peach Tea

長年熟成されたコニャックとカリブで生まれた力強いオレンジエッセンスの絶妙なブレンドをより美味しく飲めるシンプルな3つのカクテル「Grand Orange(グラン オレンジ)」、「Grand Soda(グラン ソーダ)」と「Grand Peach Tea(グラン ピーチティー)」。
遊び心と可愛さを感じられるグラン マルニエの「Grand O ' Glass(グラン オ グラス)」で、より楽しい時間を演出します。



※Grand O ' Glass(グラン オ グラス)デポジット式: グラスを返却された方には、100円返金。



Grand Marnier Crepe: ¥ 350

Grand Apricot
Grand Blueberry

世界中のパティシエたちも愛用するフランス生まれのプレミアム オレンジリキュール「グラン マルニエ」は、シンプルデザートも贅沢に仕上げることができます。「グラン マルニエ カフェ」では、果実のフルーティさを贅沢に味わせる2種類のクレープにグラン マルニエをエッセンスとしてプラス。通常のクレープでは味わえない豊かな風味が特徴です。

グラン マルニエについて

グランマルニエの起源は1827年、ジャン パティストラ ラポストールによる蒸留所設立にさかのぼります。1880年に、義理の息子アレクサンドル マルニエ ラポストールが、5年以上熟成させたフランスの伝統的なコニャックに自社畑で厳選したカリブ海諸島産のビターオレンジのアロマをブレンドしたりキュールを考案。「PETIT(小さい)」と名付ける当時の流行に逆らい「GRAND(大きい)Marnier」と名付けて売り出したところ、瞬く間に社交界の人々を魅了しました。当時のPrince of Wales(後の英国王Edward VII)のお気に入りとなったほか、1912年に氷山に接触し沈没した超豪華客船タイタニック号でもボトルが発見されています。

現在では多くのおしゃれなパリっ子たちをはじめ、輸出高No.1のフランス産プレミアムオレンジリキュールとして世界中の人々を魅了し続けています。パティシエの間では定番のリキュールとしてクレープシュゼットや多くのチョコレート菓子に愛用されていますが、バーテンダーにも人気が高く、カクテルにとって不可欠な存在であるばかりではなく、ストレートやロック、ロングドリンクでもお楽しみいただけます。



【報道関係者問い合わせ先】

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社 「グラン マルニエ カフェ」 担当者名 ジュリアン キンテロ
TEL: 03-5217-9906 / FAX: 03-5217-9754 / E-MAIL: grandmarnier@mhdkk.com