

# お子様連れでも安心★ふっかふかで真っ白なマットレス席で #又ん活！ ～ココロとカラダに優しいランチメニューもリニューアル～ 「chano-ma 秋葉原」 2022 春メニュー情報

株式会社 DD ホールディングスの連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニング(本社：東京都港区 代表取締役社長：松村 厚久、以下「ダイヤモンドダイニング」)が運営する『chano-ma 秋葉原 (チャノマ アキハバラ)』では、季節限定商品として「季節のアフタヌーンティーセット」を展開いたします。



昨年10月にオープンした「chano-ma 秋葉原」。

みなさまの“home=家”になりますように。

との想いをこめて、日々心から寛げる空間と、心も身体も安らぐようなお食事をお届けしています。

オープンして初のうらかな春を迎え、「chano-ma 秋葉原」がご用意したのが「季節のアフタヌーンティーセット」です。

桜や苺など春らしい色取りの華やかなデザートに、お食事として満足度も高いメニューを合わせた全12品。

もっと特別に、乾杯スパークリングワイン付&優雅にティーフリーにできるプランも…!

JR 秋葉原駅を見下ろし旅立つ列車の様子を楽しむ窓際席や、動き回るお子様を安心して遊ばせられる個室のマットレス席など、白く統一された空間の中にも、様々なタイプのお席をご用意している“chano-ma=茶の間”で春を満喫できるティータイムをお過ごしください。

Season's Afternoon Tea Set

■ chano-ma 季節のアフタヌーンティーセット

3,800 円

■ ティーフリープラン (乾杯スパークリング/90分間ティーフリー付)

4,300 円

※表記価格はすべて税込です。

## MENU

- ・桜のブラマンジェ ・桜とホワイトチョコのクランチ
- ・桜香ひと口クリームブリュレ ・苺のロールケーキ
- ・苺とベリーのショートケーキ ・ピンクのラズベリーマカロン
- ・ラズベリーとピスタチオのケーキ
- ・クーベルチュールを使った濃厚ガトーショコラ
- ・トライチップのローストビーフサンドウィッチ
- ・スパイシーチキンバスケット
- ・赤キャベツとガリのマリネ ・ピクルス
- ・珈琲 ・紅茶 ・ハーブティー ・オレンジジュース

※ご提供時間 11:00~16:00

※写真は2名様分です。

※内容は当日の仕入れ状況等によって変更になる可能性があります。



あたたかいご飯とお味噌汁、副菜二品。バランスが良く健康的な食事のかたちこそ「一汁三菜」。「chano-ma 秋葉原」がこだわるこの「一汁三菜」のランチセットにも、この春、新たなメニューがラインナップしました。新しく仲間入りした6種のメイン料理をご紹介します。



① **油淋鶏 香味葱ソースがけ 1,200 円**

しっとりジューシーに揚げた鶏肉に、たっぷりのおろし生姜とおろしんにくが効いた香ばしい葱ソースを絡めました。お肉の十分な食べ応えと、さっぱり味の葱ソースとの味わいが食欲をそそってやまない一品です。

② **チキン南蛮 玉子たっぷりタルタルソース 1,200 円**

揚げ上がりに甘酢を絡めるチキン南蛮と、ざっくり漬した半熟玉子をたっぷり混ぜ込んだタルタルソースの甘酸っぱい組み合わせは、相性抜群。お子様から大人まで幅広い人気を集めるランチの定番が満を持しての登場です。

③ **銀鮭のフライ 玉子たっぷりタルタルソース 1,500 円**

玉子をたっぷり使ったこだわりのタルタルソースは、お肉だけでなくお魚とも良く合います。脂のりが良く、身もふっくらと柔らかな銀鮭のフライとの相性の良さを、ぜひ一度お試しください。

④ **鶏の竜田揚げ おろしポン酢 1,000 円**

醤油でじっくり漬け込み、濃厚な下味をつけた鶏肉に片栗粉をまぶしてカラッと揚げた竜田揚げは“ご飯泥棒”と呼んでしまいたくなる抜群のウマさ。さっぱりおろしポン酢でお召上がりください。

⑤ **銀鮭の塩焼き レモンとおろし添え 1,400 円**

銀色に光り輝く皮の下に、たっぷり脂を蓄えた銀鮭に塩を振ってじっくり焼き上げて、添えるは塩とレモン、そして大根おろし。シンプルに魚の美味さを味わう実は贅沢な日本の王道定食です。

⑥ **長崎県産アジフライとメンチカツのミックスフライ 1,600 円**

日本有数の水産地・長崎県産の新鮮なアジを使ったフライ、大ぶりの海老を丸々尾揚げたエビフライ、肉汁溢れるジューシーなメンチカツを合わせました。これぞ“ミックスフライの極み”です。

★ご飯の量をお選びいただけます。S：100g (-50 円) M：180g L：230g

and more

**変更** **大きな鶏つくね入り豚汁 +250 円**

定食のお味噌汁は全て人参と大根のシンプルな白味噌汁ですが、+250 円で「大きな鶏つくね入り豚汁」にすることも可能です。葱や生姜の風味が効いたふわふわの鶏つくねがごろっと2個入った食べ応え充分な汁物は、おかずをちょっぴり欲張りたい！そんな時にピッタリです。

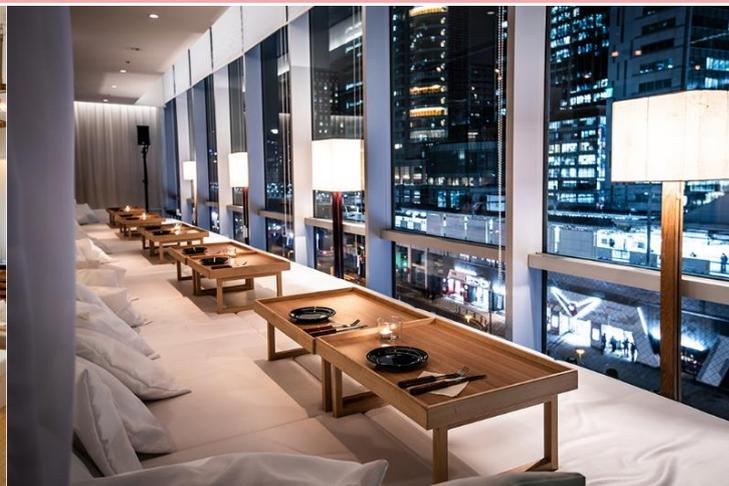
**セット** **デザートセット +300 円**

ショーケースから選べる手作りスイーツをご用意する「chanoma-秋葉原」の密かなお薦めがデザートセット。日替わりの「本日の小さなデザート」、「ピスタチオ」「低温殺菌ミルク」「ロイヤルミルクティ」の3種が揃う「小さなアイスクリーム」の中から好みをお選びください。※写真はイメージです。

**セット** **ドリンクセット +200 円**

食後にホッとひと息つきたい時にはぜひドリンクセットを。その苦みがデザートとも好相性の コーヒー (hot or iced)、アロマを思わせる特有の香りが癒しの空気を立ち昇らせる アールグレイティー (hot or iced)、フレッシュなオレンジジュースからお選びいただけます。





- 店名 chano-ma 秋葉原 (チャノマ アキハバラ)
- 住所 〒101-0021 東京都千代田区外神田 1-18-18 BiTO AKIBA PLAZA5F
- アクセス JR 秋葉原駅 電気街口 徒歩1分 / 地下鉄日比谷線 秋葉原駅 A3出口 徒歩4分
- TEL 03-5244-4740
- 営業時間 11:00~22:00 (L.O.21:30)
- 定休日 不定休日あり
- 席数 95席
- 坪数 85.80坪
- 平均予算 ランチ 1,200円 / ディナー 2,500円
- 公式 URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/chanoma/akihabara>
- 公式 Instagram <https://www.instagram.com/chanoma.akihabara/>

※政府及び各自治体の要請により、営業日や営業時間の変更、酒類の提供を自粛させていただく場合がございます。

#### Dd PROTECT Guidelines

ダイヤモンドダイニングが運営する各店舗では、お客様に安心してお食事を楽しんでいただくため、行政が定める方針に基づいた感染防止対策を最大限に講じ「Dd PROTECT Guidelines」として実施しております。

## Dd PROTECT Guidelines

お客様の安全安心に全力で取り組みます

Diamond Dining

### ダイヤモンドダイニング 感染防止の取り組み

#### 取り組み 1

#### 健康管理



出勤時の検温を徹底し、**37.5度以上**のスタッフは**出勤停止**しております。

#### 取り組み 2

#### マスク着用



スタッフは**マスクの着用**を徹底しております。

#### 取り組み 3

#### 手洗い・消毒



スタッフは**こまめな手洗い**と**次亜塩素酸消毒スプレー**による**消毒**を行っております。

#### 取り組み 4

#### うがい



スタッフは出勤時に**殺菌消毒うがい液**にて**うがい**を徹底しております。

#### 取り組み 5

#### 店内換気



常時、ダクトと換気口より、**空調**と**給排気**を行っております。また、定期的に入り口や個室等を開放し、可能な限り**空気を循環**させております。

#### 取り組み 6

#### 店内消毒



定期的に**店内・卓上・客席**を**次亜塩素酸消毒スプレー**にて**消毒**しております。

### お客様へのお願い 感染防止にご協力ください

- 1 入店時の**検温・手指の消毒**にご協力下さい。  
検温の結果、体温が**37.5度以上**のお客様は**入店をお断り**させていただきます。
- 2 **ご体調が優れない場合は入店をお断り**する場合がございます。  
 咳  痰  鼻水  くしゃみ等
- 3 **会話のボリュームはお控え**ください。
- 4 **ご飲食時以外**は可能な限り**マスク着用**をお願いします。
- 5 大皿でご提供するお料理はお客様ごとの**お取り分け**をお願い致します。
- 6 グラスなどの**まわし飲み**は**ご遠慮**ください。
- 7 **お手洗い後**には**手指の消毒**にご協力下さい。
- 8 個室ご利用の場合は扉を一部開けさせていただきます。  
**店内換気**にご協力ください。
- 9 店舗内にて新型コロナウイルス感染の可能性がある場合お客様に迅速にお伝えできる様**代表者様のご連絡先をお伺い**しています。  
※保健所からの指示に従い速やかにご連絡致します。 ※頂いたお客様の情報は1ヶ月で破棄します。

### 【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング ブランドサポート部 佐々木

TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail [pr@dd-holdings.com](mailto:pr@dd-holdings.com)

HP <https://www.dd-holdings.jp>