

チーズをかける瞬間のとろ～りがたまらない「ラクレットチーズ」や
 ふわっふわ&爽やか「ライムエスプーマ」たっぷり！インスタ映え抜群の
身も心もとろける絶品オムライスが登場！
 「グランブルトンカフェ」にて新ランチメニューが6月6日よりスタート！

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）が運営する秋葉原『Grand Breton Cafe（グラン・ブルトン・カフェ）』では、6月6日（火）より「オムライス」と「ガレットランチプレート」を目玉にした新ランチメニューをスタートいたします。

「とろ～りラクレット」と「ふわっふわライムエスプーマ」のオムライス

ラクレットチーズと季節野菜の完熟トマトソースオムライス 1,200円



「ラクレット」はスイスのチーズで、フランス語で削るという意味の「ラクレ」が由来と言われ、その名の通り、チーズの切り口を温め、トロリと溶けたところを削いで、料理に乗せてお召し上がりいただくチーズです。「グランブルトンカフェ」ではこのラクレットチーズを半熟ふわとろのオムライスのうえにお客様の目の前でとろ～りとかけてご提供いたします。目の前でチーズがかけられる様子はまさに、インスタなどのSNSにアップしたくなること間違いなし！パプリカやズッキーニ、ナス、トマトなど、たっぷりの野菜が入った完熟トマトソースに絡めてお召し上がりください。

海老とパクチーのココナッツミルクオムライス～ライムエスプーマ仕立て～1,200円

「エスプーマ」とはスペイン語で「泡」を意味し、ガスを食材に注入するということできざまな食材を「フワフワな食感」に変化させる調理法です。まるで石鹸の泡のように、キメの細かい軽い口当たりとボリューム感をお楽しみいただけます。半熟ふわとろ玉子のオムライスに、このエスプーマをたっぷりかけてご提供いたします。ライムの爽やかな香りを加えたエスプーマは、純白ふわふわ！海老がどっさり入ったココナッツミルクソースと一緒に食べるオムライスは、ライムの酸味とココナッツの優しい甘味、海老のコクとエスニックな味わいをお楽しみいただけます。アクセントに加えたパクチーとの相性も抜群です。



上記オムライスに+サラダ・プチクレープ・ドリンクセット 500円、+サラダ・ドリンクセット 200円

4種のガレットから選べる！メインが選べてガレットつき！「ガレットプレート」

選べるガレット サラダランチプレート（前菜、スープ、コーヒー or 紅茶付） 980円



4種のなかからお好みのガレットをお選びいただける、サラダとガレットのランチプレートです。
サラダには、栄養成分がバランスよく人気のスーパーフード「キヌア」も加え、ボリュームもたっぷり！
前菜とスープもセットされ、栄養面も大満足のランチ。

<選べるガレット4種>

- ① ハム玉子のチーズガレット（左上）
- ② 5種のキノコと玉子のチーズガレット（右上）
- ③ ソーセージ&ポテトと玉子のクリームガレット（左下）
- ④ スモークサーモンとほうれん草のレモンクリームガレット（右下）

ガレットランチプレート（前菜、スープ、サラダ、コーヒー or 紅茶付）



←骨付き鶏のバスク風 ガレットセット 1,250円

フランスとスペイン、二つの国にまたがるバスク地方の煮込み料理・バスク風チキン。エスペレットの唐辛子を使ったバスク地方の郷土料理です。



→濃厚チェダーチーズ ハンバーグガレットセット 1,350円

自家製のハンバーグに濃厚チェダーチーズを乗せたアメリカンスタイルでどうぞ。ハンバーグとガレットとの相性もバッチリ！！



←ムール貝のシードル蒸し ガレットセット 1,350円

ガレットとの相性抜群のリンゴのお酒「シードル」で蒸しあげた柔らかなムール貝は、思わず食べる手が止まらなくなる美味しさです。

→牛肉の赤ワイン煮込みガレットセット 1,600円

じっくり煮込んでやわらかく仕上げた濃厚な旨みがぎゅっとつまった牛肉の赤ワイン煮。つけあわせのマッシュポテトとの相性も抜群！



仏・ブルターニュの食文化に触れるフレンチレストラン『Grand Breton Cafe (グラン ブルトン カフェ)』



仏・ブルターニュ地方は、雨が多く多湿な土地がら、小麦の育成には不向きであることから、主にそばの農作が盛んになり、ブルターニュ地方の住民（ブルトン）の常食とされていました。

そば粉のガレットは通常塩味で、ブルターニュ地方の伝統的な食事として、リングで作ったシードルという発泡酒とともに親しまれています。

このガレットを元にして作られたのが「クレープ」で、「ガレット＝そばの生地＝塩味」、「クレープ＝小麦の生地＝甘味」と一般的に使い分けられています。

「Grand Breton Café (グランブルトン カフェ)」では、このブルターニュ地方の大地の恵みをつめこんだ「ガレット」や「クレープ」を中心に、手軽につまめる生ハムやパテ、ムール貝などのおつまみに合うワインやカクテルもご用意しています。

赤・緑・黄色のベジタブルスムージー、エルダーフラワーレモネードなどジャードリンクも揃い体に嬉しいノンアルコールドリンクも充実したラインナップとなっています。

<店舗データ>

- 店舗名 Grand Breton Cafe (グラン ブルトン カフェ)
- 業態名 フレンチレストラン/ガレット・クレープリー
- 住所 東京都千代田区神田花岡町1-1 ヨドバシ Akiba ビル8階
- アクセス 秋葉原駅直結
- TEL 03-5289-3270
- 営業時間 11:30~23:00 (L.O 22:30)
- 定休日 無休
- 総席数 42席 (総面積 24.68坪)
- 平均客単価 昼 1,200円、夜 3,500円
- オープン日 2015年11月20日

<ダイヤモンドダイニング 会社概要>

- 会社名 : 株式会社 ダイヤモンドダイニング
- 所在地 : 東京都港区芝4-1-23 三田 NN ビル 18階
- 代表者 : 代表取締役社長 松村厚久
- 事業内容 : 飲食店の経営
- 店舗数 : 東京・埼玉・千葉・神奈川・名古屋・大阪・京都 : 計 116 店舗(2017年5月末時点)
- 設立 : 1996年3月(平成8年)
- 資本金 : 5億3014万円(2016年2月末時点)
- URL : <http://www.diamond-dining.jp/>

【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 広報部 亀田

TEL 03-6858-6085 FAX 03-6858-6086

E-mail pr@diamond-dining.com

HP <http://www.diamond-dining.com/>