

【リニューアル】おうちでリラックスしているような寛ぎの空間で お野菜たっぷりプレートやできたてスイーツを楽しめるカフェ 『chano-ma 秋葉原』 オープン！

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）は、「小割烹おはし あきはばらびんぐ」を2021年10月1日、「chano-ma 秋葉原」としてリニューアルオープンいたしましたので、下記の通りお知らせいたします。



様々なアプローチを通りながら、徹底したおもてなしで、この場を訪れるお客様に、心から寛げるひと時をご提供することに努めてきたカフェブランド「chano-ma」その最進化系店舗が、世界に誇るニッポンカルチャーの最先端・秋葉原という街に装い新たに誕生しました。

chano-ma 秋葉原

—Welcome back to our home—

食事をする 人とふれあう 音楽を聴く リラックスする お酒を飲む
 きっとどこかにあなたのお気に入りの場所が見つかるはず。
 みなさまの“home=家”になりますように。

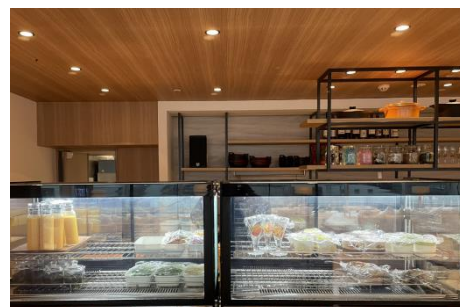
願いをこめたコンセプトのもとにご用意したのは、身体に優しいたっぷりの野菜と、食べ応えもあり、ごちそう感も満載のメインを組み合わせるコンビプレートを中心とした手作りのお料理たちと、ショーケースからお選びいただける宝石のようなスイーツ。そして、これまでも chano-ma でご好評いただいていた、豆と焙煎にこだわった珈琲に加え自家製モクテルなど、ドリンクメニューも多彩にラインナップしています。

お席も、白を基調とした清潔感がありながら安らぎも感じられる空間で、秋葉原の街並みを見渡せる小上がりのソファ席や親しい方向土周囲を気にせず寛げる個室タイプのベッド席、キッチンからの美味しい香りが鼻をくすぐるカウンター席など、ご利用シーンに合わせてご活用いただけるよう、多様にご用意いたしました。

平日でも休日でも、ふとした瞬間に心も身体も安らげる「chano-ma 秋葉原」を、ぜひ一度訪れてみてください。

shop information

- 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 11:00~21:00 (L.O.20:00)
- 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 / デイナー 2,500円
- 公式 URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/chanoma/akihabara>
- 公式 Instagram <https://www.instagram.com/chanoma.akihabara/>





custom dressing

- ・ **タブナードディップソース** オリーブをすりつぶしたディップソース。野菜につけるとひととき深い味わいに。
- ・ **食べる人参ドレッシング** 人参やりんごなどをすり潰した、それだけでも食べられるほど、リッチな野菜の美味感じるドレッシング。
- ・ **ハーブオリーブオイル** 一番搾りのヴァージンオリーブオイルに、じっくりハーブを漬けこんだ香り高いオイル。

温野菜とメインを選べるプレート

今回「chano-ma 秋葉原」が特にこだわってご用意したのが、野菜を中心としたメニュー。ゴロゴロと大きめにカットした温野菜と、6種類のメイン料理の中からお好みを選んで組み合わせさせていただくワンプレートは、手作りのドレッシングやハーブオイルでカスタマイズすることで、より各々の素材の個性が際立ちます。

ローズマリー香るフォカッチャかスパイシーなターメリックライス、いずれかお好きなサイドとご一緒にお楽しみください。

- **フライドフィッシュ タルタルソース** 1,480 円
- **スパイシーハーブチキン** 1,480 円
- **スモークチキン ハニーマスタードソース** 1,580 円
- **ソーセージのトマト煮込み** 1,580 円
- **燻製ベーコン** 1,680 円
- **ミートボールきのこクリーム** 1,680 円

deli combination plate

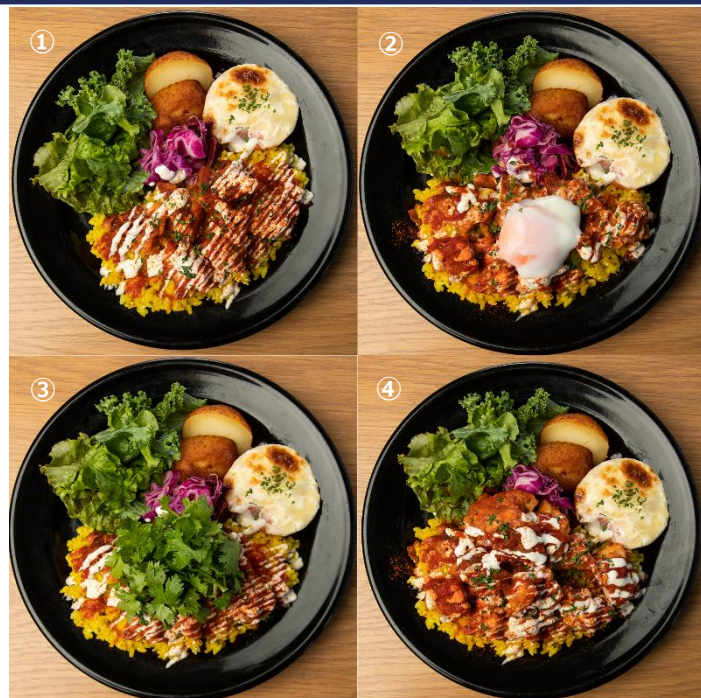
野菜とコンビのプレート

オープンでじっくり焼き上げた温野菜のほかに、フレッシュなケールグリーンサラダと、香ばしくジューシーなトマトのグラタン仕立てを、バリエーション豊かな選べるメイン料理と“コンビ”にさせていただくプレートです。定番からトレンドまで、幅広く取り揃えているので、その日の気分によって、ベストなコンビネーションをチョイスしてみてください。

chicken over rice

ニューヨークの屋台メシとして誕生後、国境を越えて近年じわじわと人気を拡大しているグルメジャンルが「チキンオーバーライス」。食欲をそそるターメリックライス、茹でほぐした鶏肉、そしてたっぷりの野菜の三者は、美味しさも栄養もバランス抜群。スタンダードな「チキンオーバーライス」以外にも、トッピングをアレンジしたメニューもご用意しています。

- ① **チキンオーバーライス** 1,380 円
- ② **温玉チキンオーバーライス** 1,480 円
- ③ **パクチーチキンオーバーライス** 1,480 円
- ④ **ダブルチキンオーバーライス** 1,580 円



pasta

日本人好みのもちもちとした食感で、全国的な人気を博す淡路麺業の生パスタ「モチリーニ」を使用。じっくりと煮込まれ、肉の旨みが溶け込んだデミグラスソースにも、爽やかなトマトの酸味とチーズの濃厚さが高バランスのチーズトマトソースのいずれにも合うのが、この麺の人気不衰の理由。パスタ好きの方には見逃せないコンビプレートです。

- ⑤ **濃厚デミソースのミートボールパスタ** 1,680 円
- ⑥ **2種のチーズトマトパスタ** 1,380 円



others

サイドメニュー「小さなプレート」でも人気の「ミートボールのきのこクリームソース」も、選べるメインメニューの中にラインナップ。他にも、スパイシーなキーマカレーとまろやかな温玉の黄金コンビに、クリーミーなアボカドが脇を固めるキーマカレーなど「野菜とコンビのプレート」は全8種をご用意しています。

- ⑦ **ミートボールのきのこクリームソース** 1,580 円
- ⑧ **フレッシュサラダ キーマカレー** 1,480 円



トルティーヤサラダ

「chano-ma 秋葉原」は、こんな新感覚のサラダにも挑戦してみました。トルティーヤ生地の上には、色とりどりの野菜とメインが。そのままお皿の上からフォークやお箸で食べても、トルティーヤでぐるりと巻いて手で食べても、好きなスタイルでお召し上がりいただけます。手づくりのドレッシングと合わせてどうぞ。

- パクチー&スモークチキンハニーマスタードソースのトルティーヤサラダ 1,580 円
- フライドフィッシュ&タルタルソースのトルティーヤサラダ 1,480 円



dessert



バターミルクケーキ

長く人気を誇るパンケーキの中でも、近年人気が上がっている注目株が「バターミルクケーキ」。焼きたてのふかふか食感と優しい甘さを、好きなアイスクリームやホイップクリーム、フレッシュフルーツと組み合わせるとお楽しみください。

- ① 焼きたてのバターミルクケーキ 980 円
- ② 焼きたてのバターミルクケーキ ミルクアイスとホイップクリーム 1,180 円
- ③ 焼きたてのバターミルクケーキ ピスタチオアイスとホイップクリーム 1,180 円
- ④ 焼きたてのバターミルクケーキ ロイヤルミルクティアイスとホイップクリーム 1,280 円
- ⑤ 焼きたてのバターミルクケーキ モカマスカルポーネ 1,480 円
- ⑥ 焼きたてのバターミルクケーキ フレッシュ果実とホイップクリーム 1,180 円

show case

デザートは、店内カウンターのショーケースの中からもお選びいただけます。旬のフルーツをたっぷり使った季節限定商品もございますので、四季の移り変わりを目で感じられるショーケースにもぜひご注目ください。

- 季節限定 至福のパフェ いちじくとキャラメル 1,280 円
- 季節限定 シャインマスカットとエルダーフラワーゼリー 980 円



★デザートはすべて+500円でドリンクセットにすることができます。(・珈琲 ・紅茶 ・オーガニックジュース)



- ティラミスコーヒーゼリー **880円** ■焼き芋と低温殺菌ミルクアイス **880円**
- モワルーショコラ **780円** ■抹茶プリン **880円**
- アイスクリーム（・ピスタチオ ・低温殺菌ミルク ・ロイヤルミルクティー） **各種 500円**

mocktail

モクテルとは…

「mock（見せかけの）」と「cocktail（カクテル）」を組み合わせた、ノンアルコールカクテルの新しい呼び方です。「chano-ma 秋葉原」では、近年のノンアルコールドリンク需要の高まりと人気上昇に合わせて、こだわりと遊び心に溢れた多彩なモクテルをご用意しています。乾杯シーンをひとときわ華やかに彩る一杯です。

- 自家製レモンスカッシュ **900円**
- 紅茶屋さんが作ったロイヤルミルクティーフロート **1,000円**
- キウイとグレープフルーツのモクテルモヒート **900円**
- フルーツポンチサイダー **950円**
- クラフトジンジャーエール **800円**
- 食べるサングリア **800円**
- アメリカンレモネード **750円**
- 瀬戸内レモンモクテルサワー **750円**
- はっさくスカッシュ **750円**
- ノンアルコールランベリーミモザ **750円**



Dd PROTECT Guidelines

株式会社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

<p>取り組み 1</p> <p>健康管理</p>  <p>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。</p>	<p>取り組み 2</p> <p>マスク着用</p>  <p>スタッフはマスクの着用を徹底しております。</p>	<p>取り組み 3</p> <p>手洗い・消毒</p>  <p>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。</p>
<p>取り組み 4</p> <p>うがい</p>  <p>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。</p>	<p>取り組み 5</p> <p>店内換気</p>  <p>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。</p>	<p>取り組み 6</p> <p>店内消毒</p>  <p>定期的な店内・桌上・客席を次亜塩素酸消毒スプレーにて消毒しております。</p>

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 店舗内に新型コロナウイルス感染の可能性があった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。
※ 連絡先はお客様の個人情報に該当する場合がございます。 ※ 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 HP https://www.dd-holdings.jp