

仏ミシュランシェフ・松嶋啓介氏×ダイヤモンドダイニング

フレンチキスプロジェクト第3弾！

海の幸・大地の恵み！仏・ブルターニュ地方が育んだ食文化、ガレット・クレープリーが秋葉原に！！

『Gran Breton Cafe (グラン・ブルトン・カフェ)』
11月20日(金) グランドオープン！

ガレット・クレープリー



Grand Breton Cafe

グラン・ブルトン・カフェ



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、戦略的業務提携を締結している仏本国のミシュランシェフ松嶋啓介氏をエグゼクティブ・ディレクターとし、『仏・ブルターニュ地方の名物料理「ガレット」を通じた【食紀行】をコンセプトにしたクレープリー「Grand Breton Cafe (グラン・ブルトン・カフェ)」を2015年11月20日(金)にオープンすることをお知らせ致します。秋葉原駅前のランドマーク「ヨドバシ Akiba (東京都千代田区神田)」8階のレストランフロアが、人気店、新業態、国内初出店も含めた30店舗が立ち並ぶ「ワイワイグルメヨドバシ Akiba」として装いも新たになる中、フルオープンの開放的な空間でお客様に心地よくお過ごしいただける店舗をオープン致します。

コンセプト

当店は、松嶋シェフとの【フレンチキスプロジェクト】第3弾！地中海・南仏シーフードビストロの日本橋「マルシェ・オ・ポワソン」、仏・ボルドーをコンセプトにした大手町「ビストロ・フレンチパラドックス」、に続く3店舗目となります。

【時差を感じることなく、仏・ブルターニュの食文化に触れるフレンチレストラン♪】

◆「ガレット」とは？

仏・ブルターニュ地方にはガレットを美しく作ることに強いこだわりがあり、このような言葉があります。

~Femme qu'on dit bonne crêpière mène mari à sa manière~「美しいガレットを焼く女性は自分の夫を思い通りにする」

ガレットの作り方はシンプルだが、美しく作るには、夫をコントロールすることと同じくらい難しい、という意味です。

当店で、仏・ブルターニュにおけるガレットへの強い想いと美しさへのこだわりを体感できるようなメニューをラインナップ

プ。

英仏海峡を挟んでイギリスと接している半島に位置する仏・ブルターニュ地方は、漁業が盛んで新鮮な海の幸が豊富なエリアです。「Grand Breton Cafe」では海の幸・大地の恵み・シードル等、仏・ブルターニュで育まれた食文化の歴史と味を楽しめる料理をご用意しております。

◆「健康志向食」：ガレットとシードルは、最高のパートナー！

ガレットに使用される蕎麦粉は、非常に栄養価が高く、食物繊維が豊富。ビタミン B1、ビタミン B2、必須アミノ酸リジンを多く含み、疲労回復や成長・発育促進、皮膚や粘膜の保護・カラダ全体の抵抗力を強める効果があると言われています。また、ポリフェノール的一种であるルチンも含まれ、赤ワインやカカオ等に含まれるポリフェノールと同様、活性酸素を除去する酸化防止作用があり、かつ毛細血管を強くしたり、血圧を下げる効果があるとされています。このように予想以上に栄養価が高くヘルシーな蕎麦は、ビタミン C を一緒に摂取するとより良く吸収されることから、ビタミン C たっぷりのシードルを飲みながら蕎麦粉のガレットを食べることは、より一層の効果が期待できる最高のパートナーです。

【フレンチキスプロジェクト】第3弾、「Grand Breton Cafe (グラン・ブルトン・カフェ)」は、フランス芸術文化勲章シュバリエの称号を有する松嶋シェフをエグゼクティブ・ディレクターと共に生み出す、時差を感じることなく仏・ブルターニュ地方の食文化に触れることをテーマとした新業態の「健康志向」フレンチレストランです。



こだわり食材 ～国産蕎麦粉や厳選素材～

◆生地粉：「Grand Breton Cafe」では、厳選した、滋味あふれる福井県産の石臼挽き蕎麦粉をオリジナルブレンドとして配合、外側は「パリッ」と内側は「もっちり」とした独自の味わいで、蕎麦の香りが際立つ生地を採用。◆卵：飼料に乳酸菌を使用し「にわとり」の健康を考えた特別な天然配合飼料で育てられた【龍のたまご】。濃厚で栄養価も高い。◆塩：ブルターニュ地方ゲランド塩田の「ゲランドの塩」をブレンド利用。太陽と風のカ、粘土の地層を活かした構造を持つゲランド塩田は9世紀以来、機械をほとんど使わない伝統的手法を用い、塩職人（パリュディエ）の手により、自然環境を最大限に活かしたこの製法で作らる。◆バター：フランスの食の宝庫である「ブルターニュ地方」で、伝統的製法にこだわり、かつ厳選された新鮮なミルクから丹精込めて作られる「ボルディエ」をチョイス。スペシャリテのトッピングに口当たりが滑らかで、香り高い「ボルディエ」を使用。

これらのこだわりの基本食材を使用し、丹念に作られたソースとのベストバランスや「オマール海老」「ほたて」「合鴨」「サーモン」などの素材との「妙」を存分にお楽しみ下さい。



主要フードメニュー

伝統的な定番「Galette Classique」に加え、沿岸地域・都市を料理名に冠した、魚介類の斬新な海の幸カテゴリー【Cote Mer 沿岸】や内陸地域・都市を料理名に冠した、大地の恵みカテゴリー【Cote Terre 大地】など「ガレットを通じた「フランス食紀行」をお皿の上で表現！シードルとの相性抜群のメニューをご用意！

【Côte Mer <沿岸・海の幸>】・・・価格 1,400～2,000 円

- Norvège<ノルウェー>(スモークサーモン、シャンピニオン、生クリーム、葱、レモン)
- Cancale<カンカル>(オマール海老、シャンピニオン、生クリーム、ボルディエ海藻バター)

他



【Côte Terre <大地・大地の恵み>】・・・価格 1,200～1,600 円

- Rennes<レンヌ>(白ハム、シャンピニオン、生クリーム)
- Gascogne<ガスコーニュ>(鴨、ジャガイモ、玉子、チーズ)



【Complètes <コンプレット>】・・・価格 1,200～1,600 円

- Complète<コンプレット> (卵、白ハム、チーズ)
- Complète champignon<シャンピニオンのコンプレット>(卵、白ハム、チーズ、シャンピニオン)

他



【Galette Classique <クラシック>】・・・価格 800～1,000 円

【Crêpes <クレープ>】・・・価格 600 円～1,400 円

- Tatin<タタン>(リンゴ、カルバドス、キャラメル、バニラアイス、ホイップクリーム)
- Menton<マントン>(レモン、バター、ホイップクリーム)
- Melba<メルバ>(桃、木苺、ホイップクリーム、バター、バニラアイス、アーモンド)

他

※14 時以降は、お好きなクレープに+200 円でソフトドリンクをチョイスできるセットをご用意。



主要ドリンクメニュー

ガレットの豊富な栄養価を吸収するのみ効果的なビタミンCをたっぷり含むシードルをラインナップ！

シードルとガレットは最高のパートナーとして、皆様のお食事を豊かに演出します♪

【CIDRE (シードル) & POIRE (ポワレ)]・・・グラス 650 円~/カラフェ 1,900 円~/ボトル 3,600 円～

◆CIDRE VAL DE RANCE CRU BRETON BRUT (中辛口) ◆CIDRE VAL DE RANCE CRU BRETON DOUX (甘口)

◆POIRE AUTHENTIQUE (甘口)

【Apéritif Cocktail (シードル・カクテル)】

◆Cassis & Cidre (カシシードル) 720 円 ◆GFJ & Cidre (グレープフルーツシードル) 720 円 ※価格は全て税抜です。

その他

<コース> ・本日のコンプレット+本日のクレープ+シードル・グラスワイン・ソフトドリンクからお好きなドリンクを選択

<ランチセット : 11:30~14:00> 本日のコンプレット+サラダ+ブイヨンスープ+セットドリンク・・・価格 1,200 円～

店内

【巨大なガレット焼き場がシンボル♪】

秋葉原駅前のランドマーク「ヨドバシ Akiba」8 階のレストランフロアが「ワイワイグルメヨドバシ Akiba」としてコンセプトチェンジのリニューアル。人気店、新業態、国内初出店も含めた 30 店舗が装いも新たに登場。

フロアの中央に位置する当店はフルオープンの開放的な佇まい。

ブルターニュの縫製工場をコンセプトにした店内は、手作り感・職人感を醸し出す、真鍮ゴールドと漆黒のコントラストが鮮やかな巨大なガレット焼き場はこの店の象徴。クラシカルな中にもモダン・ブルターニュの息使いをも感じられ、開放感に富んだ店内で、料理の香りを楽しめます。

壁面には、ブルターニュ沿岸の港町サンマロの海風さえ匂い立つフォトグラフを掲載。ドリンクカウンターの上部には、シードル樽を模してディスプレイし、シズル感を演出。スケルトンの天井には、ファクトリーテイストを意識した特注の照明器具を施す。伝統と機能性を融合させたコンセプトに仕上げています。



コンセプト

【"フレンチキス"を日本中に】

フランス芸術文化勲章シュバリエの称号を持ち、フランス文化に造詣が深いフランス本国のミシュランシェフ松嶋啓介氏と共に、高級フレンチでもない、フランス風料理でもない、リアルにフランス本国で親しまれている食文化の楽しさを伝え、啓蒙して参ります。

本場フランスの様々な地方で修業を重ねた松嶋シェフの知識と知恵、調理技術を当社展開店舗に伝播。日本では味わえなかった“本質的”なフランスの文化に触れ、知る（フレンチキス）事で、お客様にも新しい発見をしていただき、幸せな気持ちになっていただきたい…そんな想いをベースに、フランスの各地域文化に着目し、異なったテーマでフレンチのマルチコンセプト展開をして参ります！



RESTAURANT DATA

□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 / FAX	03-5289-3270 / 03-5289-3271
□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 □客層:近隣のOL・ビジネスマン
駐車場	施設駐車場あり(有料)
カード	可 (VISA UC DC UFJ DC AMEX JCB セゾン etc)
メールアドレス	grand_breton_cafe@diamond-dining.com

<松嶋啓介氏 ご紹介>



松嶋氏は1977年福岡生まれ。小学生のころより料理人を夢見、エコール辻東京を卒業後、酒井一之のフレンチ「LE VINCENNES」(東京・渋谷)の門を叩く。

20歳で渡仏し、フランス各地で修業を重ねたのち、2002年の25歳、フランス・ニースにレストラン「Kei's passion」をオープン。南仏の素材を活かした斬新な料理が評判を呼び、2006年、28歳の時に本場フランスのミシュラン一つ星を外国人最年少で獲得。名称を「KEISUKE MATSUSHIMA」に改めて拡大オープンし、ミシュラン10年連続一つ星獲得。2010年7月、フランス政府よりシェフとしては初めて、さらに最年少で「芸術文化勲章」を授与される。

【松嶋啓介氏×ダイヤモンドダイニング戦略的業務提携関連ニュース(2014年11月18日)】

<http://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000144.000007303.html>

【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 広報チーム 菊楽・酒井・阿部

TEL 03-6858-6074 / FAX 03-6858-6086 or 020-4662-1757

E-mail: pr@diamond-dining.com

コーポレートサイト: <http://www.diamond-dining.com/>

店舗情報サイト: <http://www.diamond-dining.jp/>