

【メニューリニューアル記念】本場フランス仕込みのヘルシーな「ガレット」& フォトジェニックスイーツ「クレープ」が自慢のレストラン『グランブルトンカフェ』が  
9月1日（金）～9月20日（水）ご予約でご来店いただいた方全員に  
**ハンバーグ、オーマール海老など 12種のガレット& インスタ映え必至の 12種のクレープ、全 24種半額**

迫力満点の「トマホークステーキ」や「Tボーンステーキ」などの10種の肉メニュー  
お酒のおともにぴったりの300円、500円ツープライス 24種のタパスもご用意

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）が運営する秋葉原の「ガレット」と「クレープ」が看板メニューのレストラン『Grand Breton Cafe（グランブルトンカフェ）』では2017年9月より、グランドメニューを一新し12種の「ガレット」と12種の「クレープ」を目玉にした新メニューをスタートいたします。  
これを記念して、「ガレット&クレープ」全24種類を9月1日（金）～20日（水）までの期間中、ご予約でご来店いただいた方全員に半額でご提供するリニューアル記念イベントを開催いたします。

■□■全24種が半額の「ガレット」&「クレープ」メニュー■□■

《ガレット&クレープ オススメメニュー》



**牛ホホ肉とフォアグラの  
ロッシェニ風ガレット** 2,200円 ⇒ **1,100円**

牛ホホ肉の赤ワイン煮にトリュフとフォアグラソテーを添えたフレンチの王道メニューをガレットと合しました。  
濃厚な牛ホホ肉、フォアグラ、トリュフの味わいが、お酒にぴったりの贅沢なガレットです。

**濃厚チェダーチーズ  
ハンバーグガレット** 1,300円 ⇒ **650円**

自家製のハンバーグを濃厚なチェダーチーズと一緒にアメリカンスタイルでお召し上がりください。  
ジャガイモ、インゲン、トマト、ニンジンなど野菜もたっぷり入り、ボリュームも栄養も満点のガレットです。



**薔薇とホワイトチョコのクレープ**  
**ドレス仕立て** 1,200円 ⇒ **600円**

ローズヒップとフランボワーズを練りこんだクレープをドレス仕立てにデコレーションしたデザートクレープです。  
ドレスの中には、バニラアイス、メレンゲ、クランブル、ホワイトチョコ、ホイップクリーム、最後にベリーとイチゴをあしらって、インスタ映えも抜群です！





《その他のガレットメニュー》



オマール海老のグラタンガレット  
2,200 円⇒1,100 円



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 950 円⇒475 円



鴨と山芋のわさび風味  
ジャポネ風ガレット 1,200 円⇒600 円



パクチーとラム肉のラグーの  
アラビアータガレット 1,100 円⇒550 円



アボカドと生ハムのペジガレット  
パルミジャーノの添え 1,200 円⇒600 円



ラクレットチーズとベーコン&  
季節野菜のガレット 1,200 円⇒600 円



赤海老とムール貝のシーフード  
ガレット 1,200 円⇒600 円



ハムと玉子のチーズガレット  
(コンプレット) 800 円⇒400 円



ソーセージ&ポテトと玉子の  
クリームガレット 950 円⇒475 円



5 種のキノコと玉子の  
チーズガレット 900 円⇒450 円

《その他、クレープメニュー》



栗とチョコレートのモンブランクレープ  
1,100 円⇒550 円



抹茶とあんこの和風クレープ  
1000 円⇒500 円



verry!verry!! Berry!!!クレープ  
1,200 円⇒600 円



オレンジクレープシュゼット  
800 円⇒400 円



10 種のフルーツメープル  
クレープ 1,200 円⇒600 円



塩キャラメル&とうもろこしの  
クレープ 1,000 円⇒500 円



パクチーとヨーグルトのトロピカル  
フルーツクレープ 900 円⇒450 円



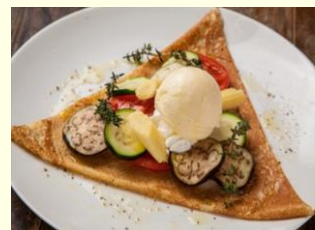
林檎とシナモンのタタンクレープ  
950 円⇒475 円



ゴルゴンゾーラ&グレープフルーツの  
クレーブリュレ 1,100 円⇒550 円



バナナとキャラメルナッツの  
ヌテラクレープ 950 円⇒475 円



トマト・ナス・ズッキーニの  
ベジコンポートクレープ  
1,000 円⇒500 円



《肉料理メニュー 全 10 種類》※肉料理は半額対象外です



骨付き羊のグリル トリュフソース 1,600 円  
数種類のハーブでマリネしたシェフ自慢グリル。



T ボーンステーキ (1kg) 5,800 円  
2種類の肉の味が楽しめる豪快ステーキ。



国産牛のトマホークグリルステーキ 5,800 円  
骨付き肩ロース肉 1kg を香草で豪快にグリル!

<その他、肉料理メニュー>

■鴨胸肉のロースト オレンジソース 1,400 円、牛ハラミステーキ (150g) 1,300 円、牛フィレ肉とフォアグラのステーキ 2,500 円 ほか

《300 円、500 円均一のタパスメニュー 全 24 種類》※タパス料理は半額対象外です



色々野菜のピクルス 300 円



ラクレットチーズと季節野菜 500 円



フランス産ウォッシュチーズ 500 円

<その他、肉料理メニュー>

■300 円メニュー：トリュフ風味のフライドポテト、キャロットラベほか ■500 円メニュー：ムール貝のシードル蒸し、パルマ産生ハムほか

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、リンゴ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、ボリュームのある肉料理や手軽につまめるタパスなどワインやカクテルにあう料理をご用意しています。



<店舗データ>

□店舗名	Grand Breton Cafe (グラン ブルトン カフェ)
□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	11:00~23:00 (L.O 22:30)
□定休日	無休
□総席数	42席(総面積24.68坪)
□平均予算	昼1,200円、夜3,500円
□オープン日	2015年11月20日

※価格は税抜表示です

【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 広報部 亀田

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

E-mail [pr@diamond-dining.com](mailto:pr@diamond-dining.com)

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