

とろ〜り Cheese ジューシー Meat まろやか Egg からメイン料理をチョイス！ ～日替わりチーズ 5 種 & パン & サラダはビュッフェスタイルで食べ放題～ ≪メインが選べる≫プレミアムランチプラン『グランブルトンカフェ』に登場！

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：澤田 泰一)が運営するカフェレストラン『Grand Breton Cafe (グランブルトンカフェ)』では、2019年9月1日(日)より、ランチメニューをリニューアルし、6種類のメニューの中からメインディッシュをお選びいただき、さらに、看板メニューのチーズセレクションをはじめ、パン、サラダなどをビュッフェスタイルでお楽しみいただく「≪メインが選べる≫プレミアムランチプラン」を新たに展開いたします。



Grand Breton Cafe Premium Lunch Plan

≪メインが選べる≫プレミアムランチプラン **1,800 円** (税抜)

小学生までのお子さま = 1,300 円 (ビュッフェ・スープ & ドリンクバーのみのご利用は 700 円)

小学生未満のお子さま = 980 円 (ビュッフェ・スープ & ドリンクバーのみのご利用は 500 円)



≪内容≫

■ **メイン** 6種類の中から一品をお選びいただけます。

- ・ 幸せの白いふわとろオムライス
- ・ 天使の白いチーズキーマカレー
- ・ 10種類以上のスパイスが効いた特製キーマカレー
- ・ チーズたっぷり濃厚ポロネーゼ
- ・ 肉汁溢れるジューシーハンバーグ〜200g〜
- ・ 半熟卵とロースハムのガレット

■ チーズビュッフェ〜日替わり5種〜

■ パンビュッフェ

■ サラダビュッフェ

■ スープ & ドリンクバー

チーズとお肉とワイン。この最強コンボを徹底的に楽しめる秋葉原駅から直結のカフェレストラン

『Grand Breton Cafe (グランブルトンカフェ)』。

この6月、ディナーメニューを全面的にリニューアルしたこのレストランがランチメニューにも革命をもたらしてしまいました！

第1の革命ポイントが“選べるメインディッシュ6種”アラカルトメニューで既に不動の人気を確立している「**天使の白いチーズキーマカレー**」や、この度新登場した「**幸せの白いふわとろオムライス**」など、全6種のラインナップの中からひとつをお選びいただけます。日替わりで5種類が並ぶチーズを筆頭に、メイン料理やチーズのパートナーとしても好相性のパンとサラダが、ビュッフェスタイルで食べ放題になってしまうのが第2の革命ポイント。スープ & ドリンクバーもお楽しみいただけるので、フルコースを堪能したかのような満足感と余韻がランチタイムに広がります。

その名も「≪メインが選べる≫プレミアムランチプラン」。チーズ Lover 必見のラインナップをお見逃しなく！



幸せの白いふわとろオムライス

真っ白な姿がそのまま“幸せ”を体現しているかのようなオムライスは、料理人たちの試行錯誤のもと完成した新たな看板ランチメニュー。ふわふわのメレンゲ状になった卵は、王道昭和洋食・チキンライスを包みこみながら舌の上に乗るなり溶けてしまう新食感…これぞ新時代・令和のオムライス！



天使の白いチーズキーマカレー

グランブルトンカフェで“白い幸福”をお届けしてきた先輩人気メニューがコチラ。ミルクィでクセが少ないモッツァレラチーズをベースにしたソースを、スパシーなキーマカレーの山にたっぷり盛り付け、頂上に卵黄を落とした一皿は、辛みとまろみが絶妙に重なり合っています。



10種以上のスパイスが効いた特製キーマカレー

肉とチーズを楽しんでいただくグランブルトンカフェらしく、荒めに挽いたひき肉が要となっている一品。じっくりと炒めることで肉から滲み出す自然な油、玉ねぎやピーマン、にんじんといった香味野菜に絡み合うスパイスが渾然一体となった複雑な旨みに、虜になってしまうカレーです。



チーズたっぷり濃厚ボロネーゼ

ミートソースを覆い隠しそうな程チーズを振りかけたチーズも主役のボロネーゼ。香味野菜とひき肉を丁寧に炒め合わせ、トマトを加えてじっくりと煮込んだオリジナルのソースと、ほどよく溶けたチーズが絡まったパスタは、パスタ好きならずともリピートリストに加えたくなること間違いなし！



肉汁溢れるジューシーハンバーグ〜200g〜

アツアツの鉄板に乗せられてテーブルに届くハンバーグは、そのボリュームな見た目からまずテンション UP をお約束！切った瞬間溢れ出すジューシーな肉汁も期待を裏切りません。肉の旨みが溶け出したデミグラスソースをたっぷり絡めてお召し上がりください。



半熟卵とローズハムのガレット

ビタミン B 類を始めとした栄養素を多く含み、食物繊維も豊富なため、日本だけでなくワールドワイドな健康食となったそば粉を使用したクレープがガレット。そば独特の風味を持つ生地の中に、半熟卵とローズハムを閉じ込めたガレットは、身体のコンディションに気を遣う方に特にオススメです。



チーズビュッフェ~日替わり5種~

チーズ好きが求めてやまないものをお届けしてきたグランブルトンカフェらしいランチメニューが、メインディッシュと並んで目玉となる「チーズビュッフェ」。ビュッフェ台には日替わりで、厳選した5種のチーズが並びます。

「リコッタチーズ」「フロマージュブラン」「モッツアレラパール」といったフレッシュチーズから、青カビチーズの代表格「ゴルゴンゾーラ」、さらに「ゆずクリームチーズ」などの変わり種がお目見えすることも！

仕入状況により変わるラインナップに、チーズ好きさんはこまめにチェックせずにはいられなくなるかもしれません。

and more! ~Tapioca Drink~

+300円でとっておきのデザートも！

黒糖タピオカドリンク with ふわふわマスカルポーネチーズ

いまだ人気不衰の気配を見せないタピオカドリンク。6月のメニューリニューアル以来、グランブルトンカフェでも圧倒的にご支持いただいていた「黒糖タピオカミルクティーwith ふわふわマスカルポーネチーズ」と「黒糖タピオカラテ with ふわふわマスカルポーネチーズ」が、通常600円のところ、このランチプランをご利用のお客様には、プラス300円でお楽しみいただくことができます。濃厚なマスカルポーネチーズのホイップが絞りに上げられた、他では出会えないプレミアムなタピオカドリンク…この機会にぜひ一度お試しください。



SHOP INFORMATION

ウッド調の店内は明るく開放的で、アットホームでいながら、アンティークなシャンデリアやフランスの風景写真がさりげなく飾られた壁面が小洒落た雰囲気も醸し出す居心地の良い空間となっています。

ディナータイムには、チーズフォンデュに、チーズリゾット、チーズパスタ、さらにはチーズが溢れ出すチーズピザなど、とことんチーズにこだわったメニューと子羊のグリルや、48時間熟成の豚肩ロースのグリルなど本格的な肉料理を中心にご用意。

平日に仲間同士ワイワイ騒ぐのもよし、休日に家族だんらんで過ごすのもよし。昼も夜も、チーズと肉を楽しみながら充実したひと時を過ごせるカフェレストランです。



- 店名 Grand Breton Cafe (グランブルトンカフェ)
- 住所 〒101-0028 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 J R・地下鉄日比谷線 秋葉原駅 徒歩 1 分、都営新宿線 岩本町駅 徒歩 3 分
- TEL 03-5289-3270
- 営業時間 11:00~23:00 (L.O.22:00、ドリンク L.O.22:30)
- 定休日 無
- 公式 URL <https://www.dd-holdings.jp//shops/grandbretoncafe/akihabara>

【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 広報宣伝室 佐々木

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

E-mail pr@dd-holdings.com

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