

ANNIVERSAIRE

Café & Restaurant

PRESS RELEASE

2013年9月11日

アニヴェルセル株式会社

9月18日リニューアルオープン「アニヴェルセル カフェ&レストラン」全メニュー決定！
冷たいアイスクリームと熱々のパンペルデュが絶妙な味わい
キャストアイロンで提供する「オリジナルパンペルデュ(フレンチトースト)」

アニヴェルセル株式会社(代表取締役社長:中村 宏明)は、特別な記念日を演出する「アニヴェルセル 表参道」(東京都港区北青山3-5-30)の「アニヴェルセル カフェ」を「アニヴェルセル カフェ&レストラン」に名称変更し、2013年9月18日(水)、装いも新たにリニューアルオープンいたします。

今回のリニューアルでは、「表参道に来街する皆様にお集まりいただき、楽しく、より一層輝いていただきたい」との想いを込めてリニューアルデザインを行い、メニューや内装を全て一新いたしました。特に、お食事メニューの拡充を図り、従来の“カフェ”から、ゆっくりとお食事をご堪能頂ける“カフェ&レストラン”として生まれ変わります。

「祝福する気持ちを分かち合う」をテーマに、フレンチをベースに様々な国のエッセンスとトレンドを取り入れたお食事を用意しました。モーニングタイムには、海外セレブの朝食の定番として知られる「エッグベネディクト」。とろとろ半熟卵の黄身をからめながら食べると、朝から最高の気分を味わえます。

また、フランス製のキャストアイロン(※参照)で提供する「アニヴェルセルオリジナルパンペルデュ(フレンチトースト)」。冷たいアイスクリームと熱々のパンペルデュが絶妙な味わいです。

モーニングタイムからディナータイムまで、ご自身のリビングルームでくつろいでいるような、やすらぎのひと時を上質なお食事と共に過ごしてください。

※キャストアイロンとは、铸铁製のフライパンの事で、冷めにくい特徴を持っています。



ディナーイメージ

ANNIVERSAIRE

Café & Restaurant

ブリオッシュを香ばしく焼き上げたアニヴェルセルオリジナルパンペルデュ(フレンチトースト)



ミックスベリーとバニラジェラートのパンペルデュ

本場フランスでも大人気のキャストアイロンで提供する、とびっきりオシャレなパンペルデュ。「パンペルデュ」とはフランス語で「フレンチトースト」の意味。バターや卵を贅沢に使ったブリオッシュをアパレイユ(卵の液)に浸し、香ばしく焼き上げました。冷たいアイスクリームと熱々のパンペルデュが絶妙な味わいです。

価格 :1,400円(税込)

提供時間 :9時から18時

スモークサーモンとアボカドのエッグベネディクトで海外セレブの朝食を



スモークサーモンとアボカドのエッグベネディクト
ハーブオランダーズソース
(サイドメニュー2品、コーヒーor紅茶付き)

海外セレブの朝食の定番として知られる「エッグベネディクト」。香ばしく焼いたマフィンの上に、アボカドや半熟卵、スモークサーモンをのせ、オランダーズソースをかけました。とろとろ半熟卵の黄身を絡めながらいただく、朝から最高に幸せな気分。優雅にシャンパンと一緒にいかがでしょうか。

価格 :1,600円(税込)

提供時間 :9時から11時半(モーニング)

週に何回でも味わえるような‘満足感の高いライトなフレンチ・ランチ’



本日のランチ シーフード (パン・コーヒーor紅茶付き)

フレンチをベースにした満足ランチメニュー。本日のランチは、内容は日によって変わりますが、チキン・シーフード・ビーフの3種を用意しました。“もっと気軽にフレンチを召し上がっていただきたい”という想いを込めて、バターや生クリームはできるだけ控えめにしておリーブオイルを使用するなど、全体的に軽めのお料理に仕上げ、野菜もたっぷりと使いました。

価格 :1,700円(税込)

提供時間 :11時半から15時(ランチ)

ANNIVERSAIRE

Café & Restaurant

霜降り「松坂ポーク」の希少部位を贅沢にグリル



松坂ポークのグリル/250g

三重県四日市市の西ヶ峰農場産の松坂ポークを使用。肥育期間が7～8ヶ月と、一般の豚より30～60日も長く育てているので、赤身の中にまで脂が入った霜降りの豚肉です。希少部位であるリブローズを贅沢に250g使いました。上質な肉なので、肉の脂の融点が低く、口に含むととろけるような味わい。ディップは5種類の中からお好みを1種選んでいただきます。

価格 : 2,300円(税込)

提供時間 : 18時から22時(ディナー)

素材を生かしてシンプルに調理した肉料理には5種のディップをお好みで



5種のディップ

肉料理には、5種類の中からお好みのディップ1種を選んでいただきます。

「ペコリーノ、クルミ、ミントのディップ」(爽やかな香ばしさ)

「アラビックコリアンダーピューレー」(香菜、クミンの入ったアラビア風ソース)

「ジェノバマスタード」(バジル風味)

「デュッカ」(エジプトのミックススパイス)

「ワサビバター」(和風わさび風味)

※8月23日(金)から9月17日(火)まではリニューアルオープンに向けてのプレオープン期間となり、
限定メニューにて営業させていただきますのであらかじめご了承くださいませ。

◆9月中旬に「アニヴェルセル 表参道」ギフトコレクションの新商品に関するリリースを配信予定です。

<本リリースに関するお問い合わせ・ご取材依頼先>

アニヴェルセル株式会社 広報・PR室: 友行仁美、半澤恵里奈

【mail】 pr@anniversaire.co.jp 【Tel】 045-948-6396 【Fax】 045-948-6923