

2018年2月

報道関係各位

ホテルグレイスリー銀座

サイフォンコーヒーやシェフ手作りのカレー・パスタのランチ、
さらに自家製スイーツやアルコールが楽しめる「昼カフェ・夜カフェ」が始まります。

カフェ営業開始のご案内

ホテルグレイスリー銀座(東京都中央区銀座7-10-1 総支配人: 根本 茂)にございます3Fレストラン「ボンサルーテ」が、2018年2月1日(木)よりカフェ営業を開始いたします。これまでの朝食ブッフェ営業に加え、シェフ特製のカレーやパスタのランチメニューや、手作りスコーンとジャムのセットなどのカフェメニューの他、各種アルコールを用意いたします。

■オープン…2018年2月1日(木)

■時間…【平日】11:30~22:00 / 【土日祝】12:00~22:00

※ランチタイム…【平日】11:30~14:00 / 【土日祝】12:00~15:00

■メニュー一例

- ・コーヒー(ドリップ・サイフォン) …¥700・¥900
- ・紅茶(ダーズリン・アールグレイ) …¥800
- ・生ビール(サッポロ黒ラベル) …¥700
- ・【自家製】スコーン with ジャム…¥900
- ・【自家製】チョコレートケーキ…¥650
- ・【自家製】ベイクド・チーズケーキ…¥650
- ・【自家製】フルーツ入りアーモンドケーキ…¥800
- ・【自家製】ディップを楽しむセット…¥900
- ・【自家製】ポークリエット…¥600
- ・ランチ限定【自家製】牛ホホ肉のカレー…¥1300~(セットあり)
- ・ランチ限定 生ハムとルッコラのパスタ…¥1000~(セットあり)
- ・ランチ限定 ホンビノス貝のスープパスタ…¥1000~(セットあり)

ほか

※1. 価格は全て税別表示となります。

※2. 仕入れの都合や日により、内容を変更する場合がございます。

【メニュー一例】



ランチ限定【自家製】 牛ホホ肉のカレー

十数種類のスパイスに、隠し味で江戸甘味噌や醤油、浅利のダシなどを使ったシェフオリジナルのカレールーと10時間煮込んだ柔らかな大きな牛ホホ肉が特徴です。



【自家製】スコーン with ジャム

キッチンで生地から作ったうさぎの手作りスコーンに、余計なもの入れずに食材自体の味を楽しめる野菜や果物を使ったシェフ手作りのジャムをたっぷり。



ランチ限定 生ハムとルッコラの Pasta

バターに絡めたパスタに生ハムとルッコラを乗せ、仕上げに粉チーズとポナペ島の粒黒胡椒をふりかけます。



【自家製】チョコレートケーキ

フランス産のチョコレートにバターと卵でコクを出したしっとりとしたケーキ。グリエドカカオの粒がポイント。



ランチ限定 ホンビノス貝のスープパスタ

ホンビノス貝と野菜などを煮込んだスープパスタです。
スープは時期によって変わります。



【自家製】ディップを楽しむセット

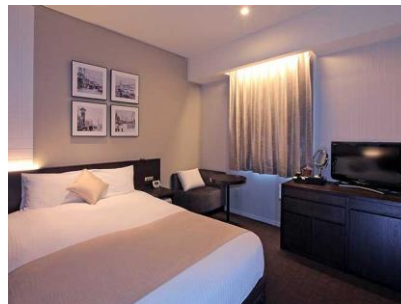
クルミ入りチーズディップ、アンチョビの塩気がポイントのポークリエット、自家製ジャムをバゲットにつけて。

【ホテルグレイスリー銀座（藤田観光株式会社）】

ホテルグレイスリーは、家でも職場でもない「サードプレイス（第三の場所）」。

旅とレジャーに新たなスタイルを提案するホテルブランドです。

ショッピングや東京観光の拠点に最適。雑踏を感じさせない落ち着きある空間が魅力のホテルです。



■所在地：東京都中央区銀座7-10-1

■主要施設：

- ・客室270室、レストラン1店舗（ボンサルーテ）、宿泊者専用ラウンジ
- ・契約者駐車場、エステサロン「アース」
- ・ニコンプラザ銀座、Tommy Bahama銀座ストア&レストラン、筑紫樓

■アクセス：

- ・東京メトロ銀座線・日比谷線・丸の内線「銀座駅」A3出口より徒歩3分
- ・JR「新橋駅」銀座口より徒歩7分
- ・都営浅草線「東銀座駅」A1出口より徒歩5分

<リリースに関するお問合せ>

藤田観光株式会社 ホテルグレイスリー銀座

運営管理課営業企画担当：塩谷（シオヤ） TEL：03-6686-1000 / FAX：03-6858-1020