

ウィーンで130年の歴史を持つ老舗カフェの海外一号店 「カフェ・ラントマン」青山店が、“限定スイーツ”を 伊勢丹新宿本店 フードコレクションにて期間限定発売

イタリアンを中心に51ブランドで約110店舗を展開するレストラン運営会社「ジローレストランシステム(株)」(本社：東京都渋谷区 社長：嶋田勝)は、オーストリア・ウィーンで130年の歴史を持つ「カフェ・ラントマン」と業務提携した海外一号店「カフェ・ラントマン 青山店」のスイーツを、伊勢丹新宿本店が行う地下催事場 フードコレクション東京『カフェ&ダイニング特集』(開催期間：1/25～1/30)に期間限定出品致します。

「カフェ・ラントマン」青山店 は、表参道Aビル4Fにあり、ウィーン本店を忠実に再現した店内では現地での研修を行ったシェフ監修のもと、さまざまなアレンジコーヒーと、オーストリア料理、そして手作りのスイーツを提供しております。今回は、店舗で提供されている人気の商品4品に加え、通常店舗ではラインナップされることのない、“限定スイーツ”を2品出品致します。是非この機会にお試ください

<伊勢丹新宿本店 フードコレクション東京 限定発売アイテム>



トリュフェルトルテ Trüffeltorte

チョコレートとココアのケーキ

ブランデーを含ませたラントマンオリジナルの
チョコスポンジでチョコレートクリームをサンドし、
ココアクリームとチョココープで仕上げた、
大人のチョコレートケーキです

650円



ワルドベアフレック Waldbeerfleck

ミックスベリーとフロマージュブランの甘酸っぱいケーキ

ラントマンオリジナルのどっしりとしたスポンジ生地と
フロマージュブランを使用したチーズクリームを重ね、
甘酸っぱいベリーを飾りました

650円

※ 数に限りがございます。万が一品切れの際はご容赦ください
※ 出品する商品は一部体裁が異なる場合がございます

＜その他発売商品＞ ※通常 「カフェ・ラントマン」にて販売中

ザッハトルテ SACHERTORTE	650円	オーストリアを代表するチョコレートケーキ。ざくざくした砂糖の食感の残るチョコレートコーティングとアプリコットジャムがアクセント
ラントマントルテ LANDTMANNTORTE	650円	シナモン風味の生地とキャラメルクリームの上に甘酸っぱいフランボワーズソースをコーティングしました
モーツァルトトルテ MOZARTTORTE	650円	程よい甘さのピスタチオとチョコレートのムース、濃厚なチョコスポンジを重ねました
アプフェルストルudel APFELSTRUDEL ※1日10個限定	650円	シナモンのきいたりんごを薄く延ばした生地で包み焼き上げました。温めるとより美味しくお召し上がりいただけます

※ 数に限りがございます。万が一品切れの際はご容赦ください
 ※ 出品する商品は一部体裁が異なる場合がございます

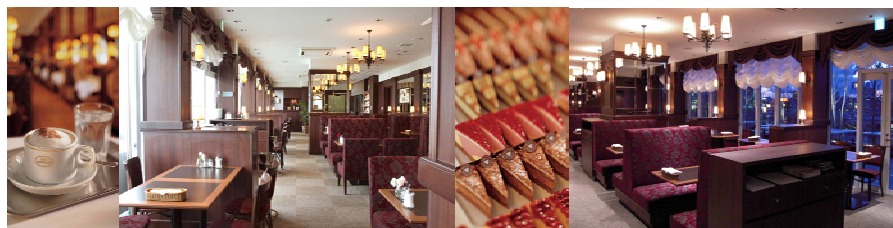
■ カフェ・ラントマン 青山店について

ウィーン市中心地から少し離れたリング通り沿いに『Cafe Landtmann (カフェ ラントマン)』があります。このカフェは1873年10月Franz Landtmann氏により“ウィーンで最もエレガントなカフェ”として誕生しました。約130年におよぶ歴史の間には、社交界・政界の数々の著名人にも多く利用され、1976年現オーナーQuerfeld家に受け継がれたのちも「ウィーンで最もエレガントなカフェ」の地位は変わることなく、多くの人々の憩いの場となっています。

『Cafe Landtmann 青山店』は、その日本一号店で、ウィーン本店の雰囲気や商品を忠実に再現。バリエーション豊かなカフェメニューのほか伝統的なウィーン料理と彩り豊かなケーキにも力を入れています。



Wien 1873



カフェ・ラントマン青山店 東京都港区北青山3-11-7 AOビル4F

＜フードコレクション出店概要＞

店名	カフェ・ラントマン 青山店
出品日程	2012年1月25日（水）～1月30日（月）
会場	伊勢丹新宿本店 本館地下1階 フードコレクション
営業時間	10：00～20：00

本件に関する問合せ先

ジローレストランシステム株式会社 営業推進部

外塚 みどり TEL 03-6418-5217 e-mail mi_tozuka@giraud.co.jp
 山崎 壮祐 TEL 03-6418-5217 e-mail s_yamazaki@giraud.co.jp