

新規カフェブランド第一号店
「麹町珈琲 流山おおたかの森店」 開店のご案内
“こだわりの珈琲”と“新食感のふわふわスフレパンケーキ”
2019年1月27日（日）11時オープン

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ（東京都千代田区二番町8-8）は、2019年1月27日（日）、新規カフェブランド第一号店となる「こうじまち麹町珈琲 流山おおたかの森店」を千葉県流山市にオープンいたします。

コンセプトは、「珈琲を通して、笑顔と元気になれるひと時の提供」。

カフェならではのこだわりの珈琲はもちろん、麹町珈琲一番の目玉となる、驚くほどきめ細やかでなめらかな“新食感のスフレパンケーキ”や、たくさんの素材を散りばめたバランス重視の“パワーサラダ”など、付加価値の高いメニューを品揃え致します。特にスフレパンケーキは、その食感を実現するため、生地にメレンゲを加えてじっくり蒸し焼きにするなど手間ひまをかけ、これまでにない新感覚のメニューとなりました。一面にガラスを張り巡らせた店舗もまた特徴的で、扉の向こうに広がる大きな窓からやわらかい光が差し込む開放的な空間が、特別なひとときを演出します。

洗練された街並みと美しい木々が調和するこの地域に住むお客様のニーズに沿ったメニューを携え、珈琲のアロマに包まれながらゆったり流れる時間をお過ごしいただけるような、心地よいカフェを目指します。

— 店舗概要 —

- 店舗名 : 麹町珈琲 流山おおたかの森店
- 住所 : 千葉県流山市東初石五丁目 166-3
ホテル ルミエール グランデ 流山おおたかの森 1階
- TEL : 04-7156-6322
- 営業時間 : 11:00~21:00 (L.O 20:30)
- 店舗面積 : 65.34坪
- 客席数 : 68席 ※全席禁煙
- 店舗URL : <https://www.7andi-fs.co.jp/kojimachi/>

KOJIMACHI
— Coffee —
麹町珈琲



－ メニュー概要 －

「ふわふわスフレパンケーキ」

驚くほどきめが細くなめらかで、口に入れた途端にしゅわっと消える、ふわふわ食感の“スフレパンケーキ”。しっかり泡立てたメレンゲを生地に加え、低温にあたためた鉄板でじっくり蒸し焼きにすることにより、ふんわりとろけるようなスフレ感を実現しました。余計なものを加えることなくシンプルに素材の味を引き出した、当店自慢のパンケーキです。



□スフレパンケーキ

- ・カナダケベック産メープル&ホイップ 926 円（税込 1,000 円）※写真右上
- ・苺&ホイップ 1,278 円（税込 1,380 円）※写真左下
- ・ベリー&ホイップ 926 円（税込 1,000 円）※写真右下 等



「石窯バゲットのフレンチトースト」

フレンチトーストには、数あるパンの中からフランスパンを選び、あえて一度焼いてからアパレイユ（卵液）に浸しています。このひと手間を加えることにより、フランスパンのほどよい空洞にアパレイユがじゅわっと浸み込んで、外側までやわらかく、中はぷるんぷるんの食感のフレンチトーストに仕上がります。



□石窯バゲットのフレンチトースト

- ・カナダケベック産メープル&ホイップ 973 円（税込 1,050 円）※写真右上
- ・ベリー&ホイップ 973 円（税込 1,050 円）
- ・チョコ&ホイップ 880 円（税込 950 円）等

「からだ想いのパワーサラダ」

たっぷりのカラフル野菜、みずみずしいフルーツ、肉などのたんぱく質、トッピングを組み合わせたメインディッシュにもなるパワーサラダ。キヌアや五種豆と五穀、りんごにレーズンなど、一皿で27品目摂れるバランス重視のサラダです。こだわりのドレッシングが、フレッシュな野菜や素材の美味しさを引き立てます。



- ・27品目のPOWERサラダ

～柔らかローストビーフ、バルサミコと

ヴィネグレットドレッシング 926円（税込1,000円）※写真右上

- ・27品目のPOWERサラダ

～ハーブ鶏のローストチキン、すりおろしにんじんと

ヴィネグレットドレッシング 926円（税込1,000円）※写真左下

「こだわりの珈琲」

麴町珈琲のドリップコーヒーは、豊かな風味を持つアラビカ種のみを使用。2種類の焙煎深度に焼き分け、豆の個性をじっくりと引き出した後でブレンドしています。グアテマラは浅く焙煎し柑橘系の爽やかな香りを、ブラジル、コロンビアは深く焙煎し柔らかい苦みの中にキャラメルを思わせる甘みを引き出しました。



- ・ドリップコーヒー 380円（税込410円）

- ・カフェラテ 426円（税込460円）

- ・キャラメルラテ 445円（税込480円）等

以上