

Press Release

ミニアルディーズ専門のパティスリー「UN GRAIN | アン グラン」

2016年1月より「カフェグルマン」オープン
イートイン・カウンターとおすすめ商品のご案内

骨董通りにほど近い南青山6丁目に位置する、生菓子、半生菓子、焼き菓子等のミニアルディーズを中心に取り揃えたキッチン併設型パティスリー「UN GRAIN | アン グラン」は、2016年1月12日より、「カフェグルマン」をスタートいたします。美味しいものを少しずつ。フランスで主流となっているデザートを楽しむ方「カフェグルマン」を、UN GRAINのミニアルディーズでご堪能ください。

カフェグルマン メニュー

MENU DE CAFÉ GOURMAND

- カフェグルマンセット ¥1,500- (税込) 下記ドリンクより1点+店頭商品より2点
- ¥1,800- (税込) 下記ドリンクより1点+店頭商品より3点

ドリンクメニュー

コーヒー2種

- ・ルンゴレジェロ：爽やかで花（ジャスミン、ベルガモット、オレンジ）のような香り
- ・インドリヤ：南インド産の力強くスパイシー（クローブ、胡椒、ナツメグ）な香り

カフェインレスコーヒー

- ・ルンゴデカフェナート：赤い果実と甘い穀物のような香り

紅茶

- ・和紅茶：アッサムティに似た高知県産の「べにふうき」という品種を使用

ソフトドリンク

- ・アップルジュース（お子様用）

*イートイン・カウンターは3~4席ご用意しております。ご予約も承ります。

*商品数に限りがあるため、事前にお問い合わせください。

*お持ち歩きいただける時間の短い、ベティヨン、キャラメルパウール、アンジュなどの繊細なミニアルディーズをイートイン・カウンターでお召し上がりいただくことをおすすめしています。

CAFÉ GOURMAND（カフェグルマン）とは

ドリンクに小さなサイズのお菓子を数種類添えた“デザートプレート”のようなもの。フランス語で“カフェ”は「コーヒー」のことを、“グルマン”は「食いしん坊の」を意味します。



店内のイートイン・カウンター

Press Release

ミニマルディーズ専門のパティスリー「UN GRAIN | アン グラン」

おすすめ商品のご案内

ミニマルディーズを中心に取り揃えたパティスリー「UN GRAIN | アン グラン」より、冬のひとときを共に過ごしていただきたい、おすすめ商品をご案内いたします。

「UN GRAIN」のお菓子は、様々な素材で複雑な構成を緻密に計算し、奥行きのある味わいを目指しています。小さなお菓子に沢山の要素と手間をかけながらも、過剰すぎずシンプルな美味しさ。ゆっくりと余韻が広がる繊細な味わいが特徴の自信作です。ぜひご賞味ください。



商品名： ペティヨン

本体価格 ¥436 | 税込価格 ¥470

「キラキラ・輝く」という意味もあるペティヨン。国産の希少なベルガモット（柑橘類）を使用し、紅茶やプラリネと合わせた一品。ベルガモットムースの中には、ベルガモットティーのプリュレ。下部にはアーモンドのビスキュイを忍ばせ、ベルガモットのコンフィチュール、プラリネアーモンドでアクセントをつけています。表面にはアールグレイの茶葉をトッピング。瑞々しいベルガモットの香りが口の中で弾けるように、爽やかに力強く味わいが広がり、その余韻が残ります。



UN GRAINのペティヨンで使用するベルガモット

日本で初めての生産に成功した高知県産の国産ベルガモットを使用しています。

雨や寒さにも弱いベルガモットの主な産地はイタリアやモロッコで、他の地域での生産が難しい、世界的にも高価な柑橘です。日本では暖かな地域と言われる高知ですが、冬は冷え、また、苗木の接ぎ木に最適な台木を探すなど、5年間の試行錯誤を繰り返し、2014年生産に成功しました。

日本では、輸入品のオイルやピューレを使用することが多い中、UN GRAINでは、この豊かな香りをまとったベルガモット果汁を使用しています。

希少な国産ベルガモットを使用したUN GRAINの菓子にご注目ください。



商品名： トウ タン ショコラ

本体価格 ¥436 | 税込価格 ¥470

カカオ感の高いショコラを使い、食感や味の濃淡をつけたパーツを幾層にも重ねた、大人のチョコレートケーキ。辛口のシャンパンやハードリカーなどアルコールとの相性も抜群です。

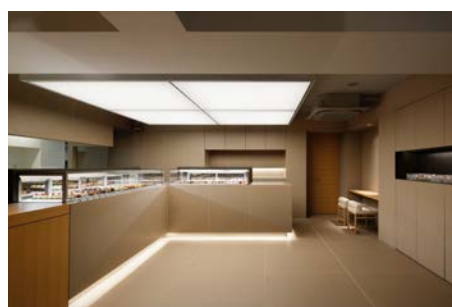
UN GRAIN | アン グラン

株式会社ヨックモック（本社：東京都千代田区 代表取締役社長 藤縄武士）が2015年11月19日(木)にオープンした、生菓子、半生菓子、焼き菓子等のミニアルティーズを中心に取り揃えたキッチン併設型パティスリー。「UN GRAIN」とは、フランス語で【一粒の種】を意味します。一粒の種から大切に育てられた食材を使い、作り手の想いととも丁寧に仕上げられた一粒のお菓子は、やがてお客さまのなかで新たな気持ちの種へと生まれ変わります。それぞれのお客さまに楽しく幸せなひとときを提案させていただきながら、ゆっくりと大切に「UN GRAIN」という“一粒の種”を育てていきたいという願いを込めて名付けました。



ミニアルティーズとは...

フランス語で【上品さ、可憐さ】という意味をもつ、ひとつまみサイズの菓子のこと。一般的にフレンチでコース料理の締めくくりとして食後の飲み物と共に提供される小菓子のことを指しますが、「UN GRAIN」では食後に限らず、家族や友人など大切な人たちと過ごすひとときに、おもてなしの心を表してくれる、小さくシックなお菓子を総称して呼んでいます。



UN GRAIN 店舗概要

住所：東京都港区南青山6-8-17 プルミエビル1階
最寄駅：東京メトロ 表参道駅 B1出口より徒歩10分
電話/FAX：03-5778-6161
URL：<http://www.ungrain.tokyo>
営業時間：11:00-19:00
定休日：不定休
イトイン・カウンター：3~4席。予約可能。



シェフ パティシエ：金井 史章（かない ふみゆき）

1978年埼玉県生まれ。1998年国立辻製菓専門学校卒業、同年株式会社ピゴ東京へ入社。2009年に渡仏し、三ツ星レストラン「レストラン ギイ・サヴォアパリ」に入社。世界各国からセレブリティが訪れる環境で、上質なデセールを学ぶ。また、在籍中には同グループの一ツ星レストラン「ル・シベルタ」でシェフパティシエ代理も兼務。2011年に帰国後、アラン・デュカス・エンタープライズ系列の東京・青山のピストロ「ブノワ」にシェフパティシエとして入社。2014年「UN GRAIN」シェフパティシエ就任。共同著作に『デザート・バイブル』（ナツメ社）がある。



お客様からのお問い合わせ先、及びクレジット：

UN GRAIN | アン グラン Tel. 03-5778-6161 URL：<http://www.ungrain.tokyo>

本件に関するお問い合わせ先：

UN GRAIN (アン グラン) PR事務局 / HOW INC.

〒107-0062 東京都港区南青山2-22-14 フォンテ青山401 TEL. 03-5414-6405 FAX. 03-5414-6406 Email. ungrain@how-pr.co.jp