

2013年5月27日
シダックス株式会社

**渋谷で人気 ニューヨークスタイルのカフェ「カフェ クッチーナ&カンパニー」
夏の新作 トロピカルフルーツメニューが勢揃い
渋谷 東急百貨店東横店 南館 6F**

シダックスグループが展開するカフェ「カフェ クッチーナ&カンパニー」(運営:シダックスレストランマネジメント株式会社/東京都渋谷区渋谷 2-24-1 東急百貨店東横店 南館 6F/代表取締役社長:志太勤一)は、トロピカルフルーツをふんだんに使った夏の限定メニュー6品を、2013年6月3日(月)より提供いたします。

3月15日(金)のオープン以来、初のメニュー改訂となります。こだわりの新作パンケーキ、スイーツはもちろん、乾いたのどにひんやり美味しい新作ドリンクメニューなどを2013年8月末(予定)までお楽しみいただけます。



ロックアウェイ



クッチーナプディング



上)マンゴー・クリームソーダ
下)オレンジ・クリームソーダ



ドライジンジャー
レモン&ライムソーダ



メガ・スター
(季節のショートケーキ・Summer)

トロピカルフルーツたっぷり！NYで人気のビーチをイメージ

■ロックアウェイ

旬のトロピカルフルーツがたっぷりのフレッシュ&ジューシーな贅沢パンケーキです。サーフィンのスポットとしてニューヨークに人気の、クイーンズの南東にある細長い島のように連なるロックアウェイビーチ(Rockaway Beach)をイメージしました。

ロックアウェイ:1,350円 (自家製メープルシロップ、生クリーム付き)

★おすすめコーヒー:フリーダム(520円/ブラジル50%+ベースブレンド50%)



ロックアウェイ
(Rockaway Beach)

ヨーグルトとオレンジの酸味がさっぱり美味しい

■メガ・スター(季節のショートケーキ・Summer)

さっぱりと夏向きのショートケーキです。ヨーグルトを混ぜた生クリームはオレンジの酸味と好相性です。カシス風味の甘酸っぱいソースも全体と調和します。

メガ・スター(季節のショートケーキ・Summer):750円

★おすすめコーヒー:チェルシー(520円/ブラジル30%+タンザニア40%+ベースブレンド30%)



メガ・スター
(季節のショートケーキ・Summer)
(Shortcake)

季節のフルーツたっぷりの滑らかなプリン

■クッチーナプディング

低温殺菌牛乳を使い、低温でじっくりと湯煎焼きした滑らかなプリンです。上面には季節のフルーツをふんだんに飾りました。自家製メープルシロップ付きなので、シロップと絶妙にマッチした上品な甘さもお楽しみください。

クッチーナプディング: 450 円 (1 個) (自家製メープルシロップ付き)

※平日 30 個、土・日・祝日 40 個限定提供(なくなり次第終了となります)

★おすすめコーヒー: クッチーナブレンド (470 円 / ベースブレンド 100%)



クッチーナプディング
(CUCINA Pudding)

アイスと絡むマンゴー（オレンジ）ソースが絶妙！

■マンゴー・クリームソーダ (650 円)

■オレンジ・クリームソーダ (650 円)

店舗では初提供となるフロートメニューです。マンゴー、オレンジ共に乳酸菌入りのシロップを使用。アイスクリームの上にかかっているマンゴーソース、オレンジソースが絶妙に絡み合い、パフェ感覚でお楽しみいただけます。

また、上記 2 品のほか、「コーヒーフロート」(650 円)も 6 月 3 日 (月)よりご提供いたします。



左) マンゴー・クリームソーダ
(Mango Cream Soda)
右) オレンジ・クリームソーダ
(Orange Cream Soda)

夏にぴったりのさわやかなノンアルコールソーダカクテル

■ドライジンジャーレモン&ライムソーダ (600 円)

実はアルコールドリンクを楽しめるのも「カフェ クッチーナ & カンパニー」の大きな魅力ですが、ノンアルコールカクテルもご用意しております。

今回の新作「ドライジンジャーレモン&ライムソーダ」は、辛口のジンジャーエールを使い、夏のさわやかさ、清涼感を演出しています。



ドライジンジャー
レモン&ライムソーダ
(Dry Ginger Lemon & Lime Soda)

カフェ クッチーナ&カンパニー 店舗概要

カフェ クッチーナ&カンパニーは、全米で約 50 店舗を展開する高級レストラングループ「Patina Restaurant Group(パティナ・レストラン・グループ)」がプロデュースし、1991 年よりニューヨークで 3 店舗展開するカフェブランド「クッチーナ&カンパニー」の日本 1 号店として、2013 年 3 月 15 日(金)にオープンしました。

店舗で提供するパンケーキ、スイーツは、東京・白金台のプラチナ通り沿いにある高級スイーツブティック「レトルダムール グランメゾン白金」のシェフ・ド・パティシエ 倉嶋克彦が監修。ニューヨークで提供しているボリューム感はそのままだに、新たな感性と技術を加えて、感度の高い渋谷のお客様に日々提案を続けています。

<基本情報>

店舗名	カフェ クッチーナ&カンパニー
住所	渋谷区渋谷 2-24-1 東急百貨店東横店 南館 6F
電話番号	03-3477-4406
座席数	92 席
営業時間	10 時～21 時(ラストオーダー20 時 30 分)
定休日	不定(百貨店の休業日に順ずる)



<店舗の特徴>

こだわりレシピのオリジナルパンケーキ

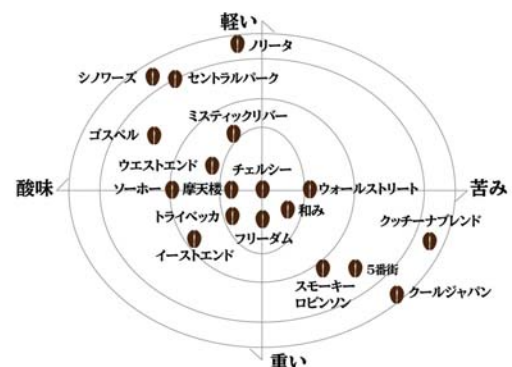
カフェ クッチーナ&カンパニーのパンケーキは、バターミルクパウダーを加えてミルクィにしたオリジナル配合の生地にお卵を別立てにして加え、ふんわり、しっとり仕上げています。バターは、百花蜜と胡桃を練り込んだ自家製ハニーバターを使用。シロップは、自家製オリジナルメープルシロップと塩キャラメルソースの2パターンがあり、最高品質の逸品です。



18 種類の本格的なオリジナルコーヒー

お客様好みのコーヒーが選べる

バリスタが選抜いた 6 種類の豆をご用意し、18 種類<※6 月 3 日(月)現在>のオリジナルコーヒーを用意。メニュー表のコーヒーマトリクスから、お客様好みのコーヒーをお選びいただけます。また、日本の飲食店では唯一のコーヒーマシン「ブレンダーマシン」を使い、工場直送の豆による本格的な味わいをお楽しみいただけます



メニュー表内 コーヒーマトリクス

カフェ クッチーナ&カンパニーは、今後も独自のスタイルで人々を魅了するニューヨークのように、自分だけのこだわりを追求し、常に新しい発見を求めお客様へ向けて、心地よいニューヨークスタイルのカフェ体験を提供して参ります。