

神戸屋シルフィー
Kobeya Sylphide

「神戸屋」の関東初上陸業態

「神戸屋シルフィー」が 1月21日 PCP丸の内にオープン!

物販併設のレストランで、
焼きたての窯だしパンと厳選タパスを提供!

メディア様限定 個別試食会開催!
2014年2月3日(月)～7日(金)

創業1918年の老舗パン店「神戸屋」の関連会社・神戸屋レストラン(関東事業本部:神奈川県海老名市、代表取締役社長:川地良作氏)が、PCP丸の内1階に1月21日「神戸屋シルフィー」をオープン。同社は、「神戸アーバンダイニング」「ベーカリーレストラン」「神戸屋キッチン」「スタッツォ」など8業態を、関東・東海・関西地区に41店舗展開。「神戸屋シルフィー」は、大阪店に次ぐ2店舗目となり、今回が関東初上陸のブランドです。大阪店は料理中心のメニュー構成ですが、東京店はモーニング、ランチ、カフェ、ディナーメニュー展開の他に店頭での物販も行ないます。

この度、オープンを記念して2月3日(月)から5日間限定でメディア個別試食会を開催いたします。

こだわりの特許製法で 焼きたての窯だしパンを提供!

同店最大の売りは、10種類の焼きたてパンが食べ放題の「窯だしパン」(480円)だ(1品以上注文の場合のみ)。パンにはイーストや乳化剤を一切使用せず、自然の恵みを活かしたレーズン酵母のみを使用。低温長時間発酵することで中はもちり、表面は香ばしくパリっとした食感を表現する。焼成には、同社オリジナルで開発した「トンネルオープン」を使用することにより、通常数十十分かかる焼き時間を3～5分に短縮し、スピーディーな提供を実現した。



【MENU】

・モーニング	
トーストモーニングセット	500円
モーニングパンケーキ	780円
・ランチ	
天草さくら鯛のあさりのボッリート	1300円
北海道知床どりときたアカリポトのグラタン	980円
優雅なアフタヌーンティーセット	1300円
・ディナー	
じっくり煮込んだ牛ほほ肉シチュー	1680円
ムール貝と活アサリのワイン蒸し	680円
スパニッシュオムレツ	580円
ワイン	[グラス]500円～ [フルボトル]2500円～



神戸屋シルフィー

東京都千代田区丸の内1-11-1 PCP丸の内1F
TEL:03-5224-6990

営業時間:7:30～22:00、土日祝日9:00～20:00
定休日:無休(ビルに準ずる)

客単価:ランチ1200～1300円、
ディナー2000円前後、物販680円

坪数:58.7坪・46席(物販スペース含む)

運営会社:株式会社神戸屋レストラン

<http://www.kobeyarestaurant.co.jp>

[本件に関するお問い合わせ、取材・試食会お申し込みは、FS Press(フードスタジアム株式会社内) 大山までお願い致します。]

FS Press
by foodstadium

FS Press
(フードスタジアム株式会社内)

〒150-0013
東京都渋谷区恵比寿4-1-22 恵比寿ネオナートアネックス7F
TEL: 03-6277-2479 / FAX: 03-6277-2478
E-mail: ohyama@food-stadium.com