

寒い冬でも室内でグランピング気分♪

人気再熱のスイーツ“フローズンスモア”を楽しむ イノシカチョウ 大宮店

～「グランピング×フローズンスモア」女子が好きなものを詰め込んだスイーツ～

株式会社 Globridge (グローブリッジ、本社：東京都港区赤坂、代表取締役：大塚 誠) が運営する、『イノシカチョウ』大宮店では2017年12月7日(木)～2018年1月31日までの期間限定で、季節のフルーツを添えたフローズンスモアの提供を開始します。

■ 寒くても冷たいスイーツが食べたい！ グランピングの新定番“フローズンスモア”

キャンプファイヤーやバーベキューで定番の“焼きマシュマロ”。その中でも、焼き溶かしたマシュマロとチョコレートをビスケットやグラハムクラッカーで挟んで食べるお菓子を“スモア”といいます。数年前にブームとなったスモアですが、最近のグランピングブームの影響を受け、再び注目が集まっています。

当店では、手作りマシュマロの中にバニラアイスを入れた『**自家製マシュマロのフローズンスモア**』をご提供しています。表面をこんがり焼いた手作りマシュマロと、アイスクリームの“ふわとろ”な食感が特徴です。冬でもグランピング気分を味わえる“フローズンスモア”は、女子が好きなものがぎゅっと詰め込まれた SNS 映えも抜群な一品です。



◇ 自家製マシュマロのフローズンスモア 750円(税抜)

絶妙な甘さのマシュマロ、チョコレート、アイスクリームのハーモニーをお楽しみください。グラハムクラッカーの食感がアクセントになっています。

◇ 自家製マシュマロのフローズンスモア 季節のフルーツ添え 850円(税抜)

スモア独自の甘味に、季節のフルーツが爽やかさを加えます。内容は日替わりのため、スタッフまでお尋ねください。

■ SNS で話題沸騰中の“グランピング”とは？

“グランピング”とはグラマラス(Glamorous)とキャンピング(Camping)をかけた造語で、優雅にアウトドアを満喫できる「贅沢なキャンプ」を意味します。テントの設営や食事の支度などの準備は必要なく、あらかじめテントの中にベッドが用意されていたり、専属のシェフが豪華な食事を振舞ったりと、快適なキャンプが提供されます。欧米諸国では休暇の過ごし方の一つとしてすでに定着しており、昨今日本でもトレンドに敏感な人々の間で話題になっています。



■ “グランピング”に行った気分を 大宮で味わえる！

国内でも“グランピング”を楽しめる施設が増えつつある一方で、避暑地や行楽地が中心のため小旅行の域は出ず、なかなか気軽に体験できないという一面もあります。

『イノシカチョウ』では、「興味はあるが手を出しづらい」という方や、「もう一度“グランピング”で食べた料理が食べたい」という方に、ロッジ風の店内でグランピングの定番料理をお楽しみいただけます。

◇ ハーブ香る丸ごとひな鶏のロースト 1,690 円(税抜)



ダッチオーブンの中に丸々羽のひな鶏を入れて調理し、お客様の目の前で切り分けます。肉汁たっぷりのモモ、ヘルシーなムネ、旨味のある手羽など、様々な部位を一度にご堪能いただけます。



◇ Camp Dish 選べるお肉のロースト

2種 2,290 円(税抜)

3種 2,790 円(税抜)

鶏や牛に加えてエゾシカ、イノシシをはじめとするジビエも取り扱っています。それぞれの肉独自の風味に合わせて様々なハーブを使い、豊かな味わいに仕上げています。数種類のお肉の中からお好みのものを自由に組み合わせ、お作りいたします。

■ “グランピング”の食事といえば ダッチオーブンを使った料理

グランピング料理でよく用いられる重厚な蓋が付いた鉄鍋「ダッチオーブン」。気密性の高い調理ができるため、旨味成分や水分を外に逃がさず、素材本来の味を最大限に引き出します。旨味が閉じ込められた、ジューシーな肉、ホクホクの野菜をお楽しみください。

お肉のラインアップ(一例)。

◇アメリカ産 アンガス牛ハラミのロースト

◇国産 エゾシカのロースト

◇カナダ産 イノシシのロースト

◇ニュージーランド産 スプリングラムのロースト

**■ 食べる直前まで見逃せない
エンターテインメント性に富んだメニュー**

いつものお食事とは一味違った“グランピング”気分を感じていただけるよう、エンターテインメント性を重視したメニューをご用意しております。

特に、お客様の目の前で「火」を使って調理する演出が得意です。『山小屋チーズの濃厚リゾット』や『焔の焼き玉ねぎ』は、写真だけでなく動画を撮るお客様も多く、大変人気となっています。



◇ 山小屋チーズの濃厚リゾット 990 円(税抜)

火をつけて溶かしたパルミジャーノ・レッジャーノチーズに、熱々のリゾットを絡めます。さらに、削ったパルミジャーノ・レッジャーノチーズを上からたっぷりかけてお召し上がりいただきます。
チーズをふんだんに使った、チーズ好きにはたまらない一品です。

■ キャンプロッジをイメージした店内



キャンプ用ランタンの明かりが優しく照らすウッドテイストな店内は、落ち着いた雰囲気を感じさせています。

30名までのパーティーができるオープンな席に加え、2名様からご利用いただける個室もご用意していますので、デートや特別な食事会にも最適です。



都会の喧騒を忘れ“グランピング”に出かけた気分になりながら、ごゆっくりとお過ごしください。

店舗概要

- 店舗名 : イノシカチョウ 大宮本店
- URL : <https://tabelog.com/saitama/A1101/A110101/11038497/>
- 所在地 : 埼玉県さいたま市大宮区宮町 1-48 ジェイリート大宮 5F
- 電話番号 : 048-643-5901
- 営業時間 : 月～木: 16:00～24:00、金、土、祝前日: 16:00～25:00、日、祝日: 16:00～23:00
- 席数 : 80 席
- 定休日 : 年中無休(年末年始 12月31日～翌1月3日を除く)
- 店舗面積 : 45 坪
- 平均予算 : ディナー4,000 円



株式会社 Globridge では、各店舗が“お客様のニーズに応じて独自のサービスを提供する”=「SCM(Store Change Management)」を推進しています。また、経営理念として「企業家輩出」、事業の目的に「食業維新」を掲げ、安全で安心な食材を美味しく提供することを目指しています。

<株式会社 Globridge 会社概要>

- 会社名 : 株式会社 Globridge (グローブリッジ)
- 所在地 : 東京都港区赤坂 3 丁目 11 番 3 号 赤坂中川ビルディング 2 階
- 電話番号 : 03-6277-8475
- 代表者 : 代表取締役 大塚 誠
- 事業内容 : 飲食店の経営、コンサルティング、プロデュース
- 店舗数 : 東京・埼玉・神奈川・大阪・京都・兵庫 計 69 店舗(2017 年 12 月 1 日現在)
- 設立 : 2008 年 9 月
- URL : <http://www.globridge.co.jp/>

