

画像が見れない方[こちら](#)から

DOMINIQUE ANSEL BAKERY

NEWS For Press

It Is E-mail News Of Publication As Occasions Demands.

DOMINIQUE ANSEL BAKERY TOKYO 2Fに、NYスタイルの
ブランチが楽しめる「PETIT PARK Cafe」誕生！
1Fでは7/18(土)より夏限定ソフトクリームがスタート

DOMINIQUE ANSEL BAKERY

2015年6月20日(土)に表参道へ日本初上陸したDOMINIQUE ANSEL BAKERY(ドミニクアンセルベーカリー)2Fに、NYスタイルの”ブランチ”が楽しめるカフェ・レストラン「PETIT PARK Cafe (プチ・パーク カフェ)」が誕生致しました。

「PETIT PARK Cafe」はニュー Yorker が心から愛する “ブランチ” をドミニク流にアレンジしたメニューが楽しめる、フルサービスのカフェレストランです。NYとパリの公園をイメージした空間の中で、NYの定番ランチメニューである「卵料理・トースト・デザート」の組合せを気の合う仲間とシェアしてチルアウト、まるで映画のワンシーンのようなNYスタイルの “ブランチカルチャー” を体験できます。

また一日を通して楽しめるのも特徴で、朝食には厚いスチームエッグを自家製ブリオッシュにサンドする「パーフェクトエッグサンドイッチ」を、ランチにはアボカドを丸ごと一個使ったNYを象徴するアボカドトースト「ソーホー」でお腹を満たし、セントラルパークでのピクニックをイメージした「セントラルパークバスケット」はシャンパンとも相性抜群で、朝食からランチ、アフタヌーンまで、お好きな時間にNYスタイルのメニューがお楽しみ頂けます。

また、2015年7月18日(土)から9月30日(水)の期間、NY店で週末のみ展開され行列が絶えない程話題となっているソフトクリームが、DOMINIQUE ANSEL BAKERY TOKYO 1Fに登場致します。今回2種類登場するフレーバーは日本限定で、新感覚”パン”フレーバーの「Sourdough Soft Serve(サワードウ・ブレッド ソフトクリーム)」と、ウィスキー”響”を使ったジュレがトッピングされた「Caramel “HIBIKI” Soft Serve(キャラメル “HIBIKI”ソフトクリーム)」が展開されます。ソフトクリームは1Fのみの展開で、期間中は12:00~19:00の間、毎日提供致します。

※クロナッツ(R)、フローズン スモア(TM)、クッキーショット(TM)等のペイストリーは、1Fのみでのご提供となります。



※2F「PETIT PARK Cafe」メニュー

店舗情報

正式名称: DOMINIQUE ANSEL BAKERY TOKYO
(ドミニクアンセルベーカリートウキョウ)
住所: 東京都渋谷区神宮前5-7-14
営業時間: 8:00~19:00(1F) 9:00~19:00(2F「PETIT
PARK Cafe」)
オープン日: 2015年6月20日(土)
定休日: なし
業態: 1F テイクアウト/イートインスペース
2F カフェレストラン「PETIT PARK Cafe」
座席数: 88席 (1F: 16席、2F: 72席)
運営主体: 株式会社D.A.B. PASTRY
電話番号: 03-3486-1329
ウェブサイト:

<http://www.dominiqueanseljapan.com/>



DOMINIQUE ANSEL BAKERYについて

TIME誌で2013年に「最も優れた発明品25」に選ばれたハイブリッドスイーツ「クロナッツ(R)」を開発したNYのペイストリーショップ。
“ニュージェネレーションベーカリー”をコンセプトに、クロワッサン食感のドーナツという“ハイブリッドスイーツ”の先駆けとなった「クロナッツ(R)」や、クッキー生地のショットグラスにバニラミルクを注ぐ「クッキーショット(TM)」、アイスクリームをしのばせたマシュマロをパリッと焦がした「フローズン スモア(TM)」など、これまでにないクリエイティブなアイデアでメニューを展開。ニューヨークの最先端のエッセンスを取り入れながら、商品一つ一つにストーリーを持たせたスペシャルなメニューを提供し、味覚に厳しいニューヨーカーやハリウッドセレブをはじめ世界中のファンが絶えず行列を作ってしまうほど、絶大な支持を集めています。