

## 2016年9月16日（金）、“ラップド・ガレット&クレープ”のカフェ 「LA BOBINE GALETTE CAFE」が 「シンフォニー豊田ビル」にグランドオープン！



外観イメージ



シグネチャーメニュー“ラップド・ガレット&amp;クレープ”

名古屋の地で映画館やカフェなど、文化とエンターテインメントを発信し続け、ミッドランドスクエアシネマを運営する中日本興業株式会社（名古屋市中村区／代表取締役社長 服部徹）と、全国27劇場を展開する株式会社松竹マルチプレックスシアターズ（東京都中央区／代表取締役社長 秋元一孝）は、「シンフォニー豊田ビル 1F」に「LA BOBINE GALETTE CAFE（ラ ボビン ガレット カフェ）」を、2016年9月16日（金）にオープン致します。そしてそのプロデュースは数々の話題スポットを生み出す「TRANSIT GENERAL OFFICE」が担当し、メニューからインテリアデザインなどを手がけました。

ミッドランドスクエアシネマ 2をはじめ、ホテル、オフィス、飲食店など、多様な個性を併せ持つ施設「シンフォニー豊田ビル」の顔となる1Fエントランスエリアに、シネマライフを彩るカフェが、満を持しての誕生となります。映画鑑賞にとって、そのシチュエーションが充実度を大きく左右するもの。「ラ・ボビン」の“食”がとっておきのスパイスとなり、シネマライフのセンスアップを約束します。日常にしながら映画の世界へショートトリップできるカフェを目指します。

シグネチャーメニューは手軽！オシャレ！おいしい！“ラップド・ガレット&クレープ”。素材を引き立てる、風味豊かな2種の生地は、開発までに最も時間を費やした自信作。ガレット生地はそば粉をベースにふすま粉などもブレンドした完全グルテンフリーでヘルシーかつ香ばしい香りが食欲をそそります。クレープ生地は細かく砕いたアーモンドを混ぜ合わせ、甘く芳醇な香りが中の具材とマッチし上品な仕上がりに。

更にこだわりのコーヒーは、“coffee fest latte art world championship open tokyo 2016”世界第2位のTRANSIT GENERAL OFFICE トップバリスタの赤川直也が選りすぐりの豆をセレクト。ガレットに合う個性的な風味で、且つすっきりとした、オリジナルブレンドのドリップコーヒーやラテなどを提供します。

店内ではもちろん、シアタールームへの持込やテイクアウトまで対応可能。これから観る映画に想いを馳せながら、映画を観ながら、映画を思い出しながら、楽しんで頂けます。

## ■ラップド・ガレット&クレープ

### ・ガレット

生地は、そば粉をベースにふすま粉などをブレンドした完全グルテンフリー。ヘルシー且つ香ばしい香りが食欲をそそります。モーニングにはワイルドライスやキヌアなど、スーパーフードを合わせたロールガレットや、ディナーにはお酒に合わせた一口サイズのガレットなどお酒に合わせたメニューも豊富にラインナップ。時間帯によって様々な種類のガレットをお楽しみ頂けます。

### ・クレープ

生地は細かく砕いたアーモンドを混ぜ合わせ、甘い香りと香ばしさが後を引く上品な一品。名古屋ならではの！小倉トーストをモチーフにした、小倉とマスカルポーネのクレープ（アリコフロマーージュ）など、新しいクレープの味に出会えます。

### <ガレット> 全6種 ¥650~¥900

- ・コンプレ（卵、シュレッドチーズ、サラダ、プロシュート）
- ・ブーケ（卵、シュレッドチーズ、クリームチーズ、小エビ、アボカド、ベビーリーフサラダ）
- ・パリジェンヌ（卵、シュレッドチーズ、チキン、ほうれん草、サワークリーム）

### <クレープ> 全6種 ¥550~¥900

- ・ブルターニュ（クリーム、リンゴキャラメリゼ、シナモン、アールグレイ）
- ・スパイスシトラス（クリーム、グレープフルーツコンフィ、オレンジコンフィ、アニス、タイム）
- ・アリコルージュフロマーージュ（クリーム、マスカルポーネ、小豆、抹茶）

## ■アペタイザー ¥400~¥1100

- ・こだわり鶏胸肉のナゲット トリュフの香り（ガレット生地を衣に使用）
- ・西京焼とカシューナッツのガレットロール
- ・ミモレットとガレットチップス フォアグラスモークディップ添え
- ・ハーブグリーンサラダ
- ・野菜のピクルス

## ■アルコールメニュー

厳選された世界のシードルと、シードルを使ったオリジナルカクテルなどを幅広くラインナップ。

- ・ハードシードル（ドラフト）
- ・ベアレンサイダー（JPN 岩手）
- ・ヒルズサイダー アップル&ジンジャー（AUS）
- ・ロッチデール・サイダー ジューシー・ペアー（NZL）
- ・オリジナルシン エルダーベリーサイダー（USA）

※他ビール、ワイン、カクテル、ノンアルコールまでご用意しています

## ■「LA BOBINE GALETTE CAFE」オリジナルブレンドコーヒー

エチオピア産とブラジル産のLA BOBINE GALETTE CAFE オリジナルブレンド。フローラルのような華やかな酸味とカカオやダークチョコレートのようなビターな余韻を楽しめるコーヒーです。

▼ガレットロール ▼ミモレットとガレットチップス ▼こだわり鶏胸肉のナゲット



▲ハーブグリーンサラダ

▲イタリア産ハム

▲オリーブのハーブマリネ

## トータルプロデュース：TRANSIT GENERAL OFFICE

代表の中村貞裕が伊勢丹を経て“ファッション、建築、音楽、デザイン、アート、飲食をコンテンツに遊び場を作る”をコンセプトに2001年に設立。カフェ「Sign」をはじめ、世界一の朝食と称されるオールデイカジュアルダイニング「bills」、数多くのカフェ、レストランの運営やホテル、商業施設、列車などをプロデュースしている。「MAX BRENNER CHOCOLATE BAR」「ICE MONSTER」、「THE APOLLO」など常に話題のスポットを手がける。



## インテリアデザイン：インテンショナリーズ

海外のスタイリッシュな飲食店をイメージさせる、“モダンビンテージ”を見事に表現したインテリアは、インテンショナリーズが担当。建築の枠を超えたモノづくりレーベルとして、その活動領域は単なるインテリアデザインや建築設計だけにとどまらず、家具、家電デザインからアジアでの街づくりなど幅広く活動。「HOTEL CLASKA」、「渋谷Hikarie（11Fオフィスフロア）」、「TOHOKU EMOTION（JR東日本）」、「恵比寿ガーデンシネマ」、「あかつき丸（宇和島運輸フェリー）」を手掛ける。デザイン関連の雑誌や書籍を多く発行するFrame Publishersから作品集「INTENTIONALLIES SHAPING JAPAN AND BEYOND-」を出版。



## LA BOBINE

正式表記：LA▲BOBINE▲GALETTE▲CAFE（ラ▲ボビン▲ガレット▲カフェ）

住所：愛知県名古屋市市中村区名駅4-11-27 シンフォニー豊田ビル1F

電話番号：052-583-5541

営業時間：8:00~22:00（L.O. Food 21:00/Drink 21:30）

定休日：不定休

面積：93㎡ 約28坪（外部含まず）

席数：54席（外部席含む）

公式サイト：<http://www.la-bobine.jp>

【画像はこちらよりダウンロードください】

[https://1drv.ms/f/s!Aj\\_wY7hFiNqVgThJ23nOBtJIePIY](https://1drv.ms/f/s!Aj_wY7hFiNqVgThJ23nOBtJIePIY)

<本件に関するお問い合わせ>

中日本興業株式会社 担当：中鉢（小塚・林）

E-MAIL：[nakabachi-t@nakanihonkogyo.co.jp](mailto:nakabachi-t@nakanihonkogyo.co.jp) TEL：052-551-0274