



【特報】来る3/31に誕生する、銀座エリア最大級の商業施設 「東急プラザ銀座」にアップルパイ専門店

APPLE PIE & COFFEE GRANNY SMITH が銀座初出店!

株式会社ファンゴー(本社:東京都世田谷区)は、2016年3月31日に開業する「東急プラザ銀座」に「GRANNY SMITH APPLE PIE & COFFEE 銀座店(グラニースミス アップルパイ&コーヒー ぎんざてん)」を開店致します。

お待たせしました!全店大行列のあの アップルパイ専門店が、ついに銀座初進出!

欧米ではアップルパイに最も良く使われている青りんごの品種「グラニースミス」と「おばあちゃん」を意味する「Granny」を掛け合わせた店名で話題沸騰中の「GRANNY SMITH APPLE PIE & COFFEE」が東京・東エリアでも食べたいとお客様の熱いエールにお応えして、銀座に初出店します。なんだかほっとする、どこか懐かしい、そんな「おばあちゃん」の味をコンセプトにした、味も見た目も違う8種類のアップルパイは、提携農家さんから直接仕入れるりんごの美味しさを生かして、1つ1つ手づくりしているこだわりよう。さらに小川珈琲の豆を使ったこだわりのコーヒーや、厳選した紅茶など豊富にラインナップ。お店でのイートインはもちろん、テイクアウトでもご利用いただけますので、様々なシチュエーションでGRANNY SMITHのアップルパイをお楽しみください。

ここでしか味わえない! 銀座店限定メニューを多数ご用意!

この度、開業する「東急プラザ銀座」のコンセプト「CREATIVE JAPAN」に合わせた、北海道産小豆100%の粒あんに濃厚なクリームチーズを合わせて、たっぷりのりんごと焼き上げた銀座店限定のアップルパイ「OGURA CHEESE(小倉チーズ)」が新登場。伝統的な「和」の要素を取り入れた新しい味わいのアップルパイをぜひお楽しみください。またドリンクは、エスプレッソとマスカルポーネチーズを合わせてティラミスの味わいを表現した「ティラミス ラテ」、ミネラル豊富なモラセスという糖蜜の黒糖のような風味を生かした「モラセス ラテ」、昔ながらの喫茶店で飲むような深くバランスの良い苦みのある「ヨーロピアンブレンド ハンドドリップコーヒー」するなど、銀座店でしか味わえないメニューを多数ご用意しております。

店名 GRANNY SMITH APPLE PIE & COFFEE 銀座店
(グラニースミス アップルパイ&コーヒー ぎんざてん)
オープン 2016年3月31日
住所 東京都中央区銀座5-2-1 東急プラザ銀座B1F
TEL 03-6264-5481(3/28~)
営業時間 11:00~21:00(施設の営業時間に準ず)
定休日 年2回(元旦及び法定点検日)予定
坪席数 28席
客単価 テイクアウト 1,500円/イートイン 1,000円
<http://grannysmith-pie.com/>



銀座店限定メニュー(一例)

- アップルパイ
「OGURA CHEESE」(小倉チーズ)
【テイクアウト】
450円/カット
3,400円/ホール
【イートイン】
650円/アイス付き
- ドリンク
・ティラミス ラテ 600円
・モラセス ラテ 600円
・ヨーロピアンブレンド
ハンドドリップコーヒー 500円
(価格は全て税別)



オープンヘルティープレゼント

3,000円(税別)ご利用いただいた先着100名のお客様へ、GRANNY SMITHオリジナルのオーガニックコーヒードリップバックが2個入ったロゴ入り巾着袋をプレゼントいたします。



本件に関するお問合せ/取材のお申し込みは、株式会社ファンゴー GRANNY SMITH 本部:下山 拓也までお願い致します。

TEL:03-3795-4443 Email: shimoyama@fungo.com