PRESS RELEASE

報道関係者各位　PRESS RELEASE　2015年9月吉日

伊勢丹新宿店 本館地下1F
キャビアハウス & プルニエ シーフードバー

「キャビアでラグジュアリーな朝食を」

10月7日（水）よりキャビアブランチを新メニューとして発売開始

【期間限定】
10月7日（水）～11月6日（金）
10:30–14:00【毎日限定5組】

11月7日（土）以降は予約制
2日前までにご予約のお客様のみと
させていただきます。

10月7日よりキャビアブランチを新メニューとして開始いたします。このメニューはプルニエレストランの創業者アルフレッド・プルニエの友人でもあり、オテルリッツの総料理長を務め、フランス料理の王と呼ばれるオーギュスト・エスコフィエ（1846年10月28日―1935年2月12日）が考案したキャビアの食べ方にインスパイアされたもの。ガストロノミーの世界の偉大な人物と称されるオーギュスト・エスコフィエはフランス料理を体系化していったが、度々、プルニエとともにロシアからキャビアを買い付け、はるばる運んでくる塩味の強いキャビアを楽しむセットも考案していた。2015年よりブランドのタグラインとして"ULTIMATE LIFESTYLE"を標榜するキャビアハウス&プルニエから提案するラグジュアリーな朝食のアイデアを一度お試しになってみてください。

【キャビアハウス&プルニエ】は1872年に創業し、ロシア産キャビアをフランスに紹介した<プルニエ>レストランから始まるブランドと1950年にコペンハーゲンで創業しイラン産キャビアを中心に欧州各国にキャビアを流通させてきた<キャビアハウス>が2004年に合併し生まれました。現在はパリ、ロンドン、ジュネーブ、ドバイ、香港、シドニーなどで空港施設を中心にシーフードバーや高級食材のブティックを展開。フランスボルドー近郊にて稚魚から製造する「プルニエキャビア」や、ロシア皇帝へ献上していたスモーク製法をスイスアルプスの麓で復活させた「バリックサーモン」をはじめとした自社製品を中心に高級食材や洋酒を扱う美食のスタイルブランドとして世界中の富裕層に愛されています。

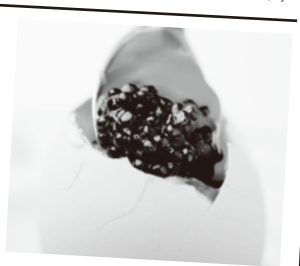
※このメニューのプロトタイプを伊勢丹探検隊と
してお試しになった人気エッセイスト犬山紙子さんの
レポートはコチラのリンクから。
http://mi-journey.jp/foodie/8342/
三越伊勢丹ホールディングスが運営する食メディア『Foodie』
http://mi-journey.jp/foodie/

キャビアハウス & プルニエ シーフードバー
伊勢丹新宿店

東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿店
本館地下1階 フレッシュマーケット

キャビアブランチメニュー　価格：3,600円（税込3,888円）

・キャビアショット（プルニエキャビア10g）
・半熟茹で卵
・トースト+ミニブリニス（小麦のロシア風パンケーキ）
・バリックサーモン（スモークサーモンスライス）
・ホットコーヒーもしくは、
オレンジフレーバーのバレエ・リュスティー



［本件に関するお問い合わせ及び取材のお申し込みは、**ブランドマネジャー 石川**　までお願い致します。］
キャビアハウス&プルニエ ジャパン株式会社 〒107-0061 東京都港区北青山3-6-7 青山パラシオタワー11階
TEL：03-5778-7613　URL：hiroki.ishikawa@caviarhouse-prunier.com