

報道関係各位

くうてんリニューアル！ついに完成！

九州
初出店「ブレッツカフェ クレープリー」
レセプション開催のお知らせ

開業8周年にして初の大型リニューアルを行い、4月から新店が続々オープンしております「シティダイニングくうてん」。

来る10月1日に、大型リニューアル最後の店舗となる「ブレッツカフェ クレープリー」がオープンいたします。フランス・ブルターニュ地方の豊かな食文化を日本に伝えるガレットの料理店です。

オープンに先立ちまして、レセプションを下記の通り実施いたします。ぜひご来店、ご取材のほどよろしくお願ひ申し上げます。

《レセプション開催のお知らせ》

【開催日時】 2019年9月27日(金) 11:00～15:00

【会場】 シティダイニングくうてん10F 「ブレッツカフェ クレープリー」

＜レセプションご参加時の注意事項＞

- ①当日は店舗内観、外観の撮影のほか、店舗スタッフへのインタビュー、メニュー提供が可能です。
- ②取材に際しては、別紙の参加申込書を期日までに必ずご提出ください。
- ③予告なく、時間等詳細が変更となる可能性がございます。あらかじめご了承ください。
- ④レセプションは、メディアご招待以外に店舗が招待したお客さまもいらっしゃいます。



BREIZH Café CRÊPERIE
PARIS-CANCALE-TOKYO



【店舗名】 ブレッツカフェ クレープリー 【業種】 ガレット料理 【オープン日】10月1日(火)11:00

【場所】 アミュプラザ博多10階 シティダイニングくうてん 【席数】 44席

【予算】 ランチ 1,500円～ デイナー2,500円～

【ご紹介文】

フランス北西部、ブルターニュ地方の郷土料理。そば粉で作る「ガレット」が存分に楽しめるお店。ブルターニュ出身のラーシェ・ベルトラン氏が創業。ブルターニュの食文化を日本に伝えるべく本格的なフランス郷土料理をはじめ、地元の発泡酒「シードル」や「オーガニックワイン」とともに本場の味を体験することが出来るくうてん初のガレット料理店です。

