

報道関係者各位

2020年12月14日

「紡 Dining」謹製スモークサーモンのオープンサンドやMIXベリーサンドなど  
**京都駅前「紡 cafe」この冬だけの特別メニュー12月15日販売開始**  
**手土産に 大好評のグリーンティー・マーブルチーズケーキのテイクアウト販売も**

京都市内で不動産売買や宿泊施設の管理運営を行う株式会社レ・コネクション（京都市下京区、代表取締役 奥田久雄）は、自社運営の「紡(つむぎ) cafe」にて、同じく自社運営の「紡(つむぎ)Dining」で仕込んだスモークサーモンを使用したオープンサンドをはじめとする新商品と、自家製のグリーンティー・マーブルチーズケーキのテイクアウト販売を開始いたします。



色鮮やかなオープンサンドメニューたち



6本セットのグリーンティー・マーブルチーズケーキ（税別¥2,100）

**■人を結び 街を紡ぐ「紡(つむぎ) cafe」**

「紡 cafe」は京都駅前5分の立地に2020年8月オープンしました。自社の運営する宿泊施設「紡 Machiya Inn」のフロント機能を併設し、お客様のひとときを紡ぐことをコンセプトに、観光の方にも地元の方にもご利用いただいております。オープン当初より、抹茶とミルク、エスプレッソのコントラストが見た目からもおいしいドリンク「グリーンティー・ラテ・プレッソ」（税別¥650）と、ドリンクと同じ3色の色合いの自家製「グリーンティー・マーブルチーズケーキ」（税別¥350）を看板メニューとして多くの方にご利用いただいております。



**■新商品の目玉は「紡 Dining」謹製のスモークサーモンを使用したオープンサンド【1日限定5食】**

この冬だけの特別メニューとして販売を開始するのはオープンサンド2種類とホットドリンク1種類です。

1日限定5食の「スモークサーモンとクリームチーズのオープンサンド」（税別¥750）のサーモンは、自社運営のレストラン「紡 Dining」にて桜のウッドチップで燻製したものを贅沢に使用しており、ここでしか味わえない限定商品です。2種類のクリームチーズを合わせ、異なる味わいのハーモニーをお楽しみいただけます。

「MIXベリーのオープンサンド」（税別¥600）は熱々のトーストに染み込むバニラアイスと生クリームがたまらない、見た目も可愛くボリュームある一品。

ほろ苦いチョコレート風味が味わえるエスプレッソドリンク「チョコプレッソラテ」（税別¥650）は甘さ控えめで、スイーツとの相性もばっちりです。

**■手土産に！大好評自家製「グリーンティー・マーブルチーズケーキ」をテイクアウトで**

オープン当初よりご好評をいただいている、自家製の「グリーンティー・マーブルチーズケーキ」を6本セットにしたお土産用のセット販売をはじめます。プレーン、抹茶、チョコレートの3種類の味が楽しめ、見た目も美しいケーキの色合いを損ねないよう、そしてお持ち帰り頂きやすいように包装致しました。ぜひ年末年始の帰省や年始のご挨拶のお土産にご利用ください。（6本セット税別¥2,100）

## ■店舗概要

店舗名	紺 (つむぎ) cafe
オープン日	2020年8月29日(土)
営業時間	7:00-19:00
席数	26席
URL	<a href="https://www.instagram.com/tsumugicafe_kyoto/">https://www.instagram.com/tsumugicafe_kyoto/</a>

## ■会社概要

社名	株式会社レ・コネクション
代表者	代表取締役 奥田 久雄
所在地	京都市下京区東塩小路町 684
電話番号	0120-14-6200 075-352-8600
事業内容	不動産流通業 不動産総合コンサルティング 新築建築・リフォーム 宿泊施設の企画・販売・運営・飲食事業
ホームページ	<a href="https://re-connection.co.jp/">https://re-connection.co.jp/</a>

## 自社ブランド

「紺 Machiya Inn」

「紺 Dining」

<https://tsumugi-kyoto.jp/>

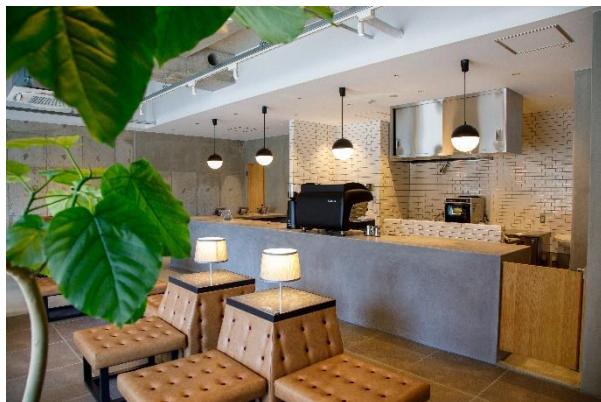
<https://dining.tsumugi-kyoto.jp/>

住所：京都市中京区大黒町 46-5

営業時間：18:00-翌 2:00 (月曜定休)

席数：26席

電話番号：075-254-8820



京都駅徒歩すぐの「紺 cafe」内観



「紺 Dining」おすすめは旬の素材を活かした月替わりコース

## ■「人を結び 街を紡ぐ」

当社は2016年の起業時より「人を結び 街を紡ぐ」をコンセプトに、不動産を通して京都の未来を紡ぐ担い手となることを目標に事業を展開しております。特に歴史ある京都の街並みの次世代への継承を目的に、京町家を保存・再生、活用する事業に積極的に取り組んでおります。築100年を越すことが多い京町家に内外観の趣ができるだけ活かした改装を施し、一日一組限定の一棟貸しを中心とした自社ブランド「紺 Machiya Inn」として現在京都市内において50棟以上の管理運営を行っています。

初の自社運営レストラン「紺 Dining」を2020年3月に、2020年8月に「紺 cafe」をオープンいたしました。「食」をご提供できるようになったことで、ご宿泊いただくお客様の満足度の向上はもちろん、地元の方にもご利用いただける空間を作り地域活性化に繋げたいと考えております。

レ・コネクション 広報事務局

TEL : 03-5411-0066 FAX : 03-3401-7788

E-mail : [pr@netamoto.co.jp](mailto:pr@netamoto.co.jp)

担当： 上村（携帯 080-3357-0880）・杉村（携帯：070-1389-0175）