



2008年1月吉日
株式会社フォーシーズ

日本におけるスペイン料理界の第一人者ジョセップ・バラオナ・ピニェス氏監修による
(株)フォーシーズ、初のスペイン料理店 !!

本格モダンスペイン料理を明るくスタイリッシュなレストランとバルで楽しむ !!

「 MODERN Catalan SPANISH “Bikini” 」
(モダン・カタラン・スパニッシュ “ビキニ”)

2008年3月6日(木)、東京・赤坂サカス「赤坂 Biz タワー」内にオープン !!

株式会社フォーシーズ(本社:東京都港区南青山 社長:浅野秀則)では、「ピンチョスの伝道師」と呼ばれる日本におけるスペイン料理界の第一人者、ジョセップ・バラオナ・ピニェス氏監修によるカタルニア地方の本格モダンスペイン料理レストラン&バル「MODERN Catalan SPANISH “Bikini” (モダン・カタラン・スパニッシュ “ビキニ”)」(以下、「Bikini」)を2008年3月6日(木)、赤坂五丁目「赤坂サカス」内の「赤坂 Biz タワー」にオープンいたします。当社としては、初めてのスペイン料理業態の展開となります。(スペイン語で“カタラン”とは、“カタルニア地方の”を意味します。)

スペイン・カタルニア地方は山と海に囲まれているため、木の実、ジビエ、魚介類など新鮮な山と海の幸を使った料理が多いことで知られています。また、米料理も日本人に馴染みのあるパエリアだけではなく、オリジナルソースでつくる「Caldo de (カルドソ)」も伝統的なお米料理の1つです。

「Bikini」は、ジョセップ氏によるカタルニア地方の伝統料理をベースとして、現代風に進化させた本格スペイン料理、“モダン・カタラン・スパニッシュ”をカジュアルにお楽しみいただくことをコンセプトとしています。また、店名の “Bikini”とはスペイン語で、イベリコハムとチーズをトーストで挟んだホットサンドを意味し、ジョセップ氏がコースの初めに提供する料理のひとつでもあります。モダンでありながらも、“Bikini”を食べた時のような素朴な温かみや素材感を大切に店舗づくりをします。

「Bikini」では、ジョセップ氏が提案する“タパス”(小皿料理)料理を、ランチ・ディナー・バルそれぞれのメニューに、ポーション・盛り付けなどをアレンジして提供します。ランチタイムにはスープ・サラダ・メインで構成する 1,600 円(税込)のコースと、ピンチョス・デザートを加えた 2,800 円(税込)のコースを、ディナータイムには 1,000 円~3,500 円のア・ラ・カルトとシェフのスペシャルコース 7,000 円(税込)をそれぞれご用意します。又、バルスペースではア・ラ・カルト料理の一部をタパス

(小皿料理)スタイルで提供します。アルコール類は本格スペイン料理に相性の良いスペインの代表的なシェリーやカヴァ、ワインなどを厳選して取り揃えています。

店内は、着席して食事をお楽しみいただくレストランスペースと、スタンディングスタイルのバルスペースに分かれています。レストランスペースはオープンキッチンスタイルとなっており、総席数 26 席のうちキッチンを臨むカウンター席が 6 席あり、シェフズテーブルの呼び名にふさわしく、料理を味わうだけでなく、調理する過程の香りや音、活気など臨場感が感じられます。また、入り口に設けられたスタンディングバルスペースは、ウェイティングスペースとして、また気軽にバルだけをご利用いただくこともできます。

内装は、料理と同様にスペインの伝統とモダンの融合をテーマとしています。極彩色のオレンジ、紫、赤や白を使用した明るくスタイリッシュな雰囲気の中に、スペインの伝統的なデザインを随所に取り入れています。また、グラフィックデザインには渡邊かをる氏を起用。店舗ロゴやメニューブックなど、スタイリッシュなお店の雰囲気を表現しています。

特別な日のディナーやビジネスでの接待、友人との気軽な食事、バルでの軽い一杯などお客様の気分に合わせて自由にご利用いただきたいと考えています。

*

当社では、現在日本の外食業界においては料理のクオリティ水準が高くなっており、生活者は調理する音や香りなどの臨場感や自ら選ぶことのできる自由度の高さなどプラスアルファの楽しさを求めるトレンドがあると捉えています。

今回オープンする「Bikini」をスペイン料理業態のフラッグシップと位置付け、今後は立地に応じて価格や料理のラインナップを変化させ、東京都内の商業施設内などへの展開を検討しています。

当社は“こだわりのおいしさ、楽しさ、感動をすべての人に！！”を理念に掲げており、既存業態を最適化した形での出店拡大と新規業態開発を展開していきます。常に、お客様に時代の半歩先の提案をしていくことにより、新しい食文化の創造に貢献していきます。

「MODERN Catalan SPANISH “Bikini”」の特徴

ジョセップ氏によるカタルニア地方の本格モダンスペイン料理

スペイン・カタルニア地方は山と海に囲まれているため、木の実、ジビエ、魚介類など新鮮な山と海の幸を使った料理が多いことで知られています。また、米料理も日本人に馴染みのあるパエリアだけではなく、オリジナルソースでつくる「Caldoso(カルドソ)」も伝統的なお米料理の1つです。カタルニア出身のジョセップ氏は、地方の伝統的な特色を活かしながら、さらに素材感を追及し、洗練された1皿に進化させた料理を得意としています。

お客様の利用スタイルに幅広く対応

店内にはレストランスペースとバルスペースを設けており、ディナータイムはコース料理だけではなく、アラ・カルトの“タパス”も豊富にご用意しています。バルスペースはバルのみの利用も可能であり、仕事帰りに軽く飲んで仲間と会話を楽しむことや、お1人での軽い食事とグラスワイン1杯・・・という利用スタイルも想定しています。本格的なモダンスペイン料理を提供する1つのお店でありながら、ビジネス接待からお1人での利用まで幅広く対応することで、30～40代を中心とするお客様にご利用いただきたいと考えています。

アートディレクター渡辺かをる氏によるビジュアルデザイン

店舗やロゴなどのビジュアルデザインは、キリンラガービールのデザインなどで著名なアートディレクターの渡辺かをる氏によるものです。

スペインの伝統とモダンの融合をテーマとしており、極彩色や白を用いて明るくスタイリッシュな雰囲気の中にスペインの伝統を感じる要素を取り入れています。

店舗デザインは 株式会社乃村工藝社 石井直子氏が担当。

店舗イメージ



【店舗外観】



【店舗内観】

メニュー例



【料理各種】

手前から時計周りに

- ・ ハン・イェリコ・ベジヨツク
- ・ イワシのマリネ
- ・ ヒイカのフリット
- ・ 野菜チップス
- ・ コロッケ各種



【ピキニ（イベリコハムとチーズのホットサンド）】



【フレッシュトマトのガスパチョ】



【オマール海老のアロス・ア・バンダ】



【焼いた玉葱のフリット ロメスコソース】



【色々な根菜のアルベキーナ サルサ】



【イベリコ豚のモルーノ ジャガイモとカリフラワーのエスプーマ】

ジョセップ・バラオナ・ビニェス(Josep Barahona Viñes) 氏プロフィール

- 1966年 スペイン・カタルニア地方で生まれ 20歳で料理の道に進む
- 1991年 東京・恵比寿にオープンしたスペイン料理「にんにくや」の料理長として来日
- 1997年 東京・内幸町に「エル・パティ・デ・バラオナ」を独立オープン
- 2001年 同店を日本で初めてのピンチョス専門店「ピンチョス・ベボ」に転換
日本にピンチョスブームを起こす
- 2002年 「小笠原伯爵邸」グランドオープンに際して総料理長に就任し、十数品の料理からなるコースはヌオーヴァ・コシーナ(新しいスペイン料理)であると日本国内だけではなくスペインにおいても話題を呼ぶ
- *2001年、2002年とほぼ同時期にカジュアルな「ピンチョス」と洗練された「十数品からなるコースメニュー」という、同じスペイン料理でありながら異なるスタイルを提案し、スペイン料理の懐の深さを印象づけた
- 2005年 愛知万博スペインパビリオンの“食”に関する総プロデュースを担当。
プロデュースした中の1つ「TAPAS BAR(タパスバー)」では“タパス”をテーマにスペイン料理を披露、
来場者による投票で各国パビリオンの中でベスト1に選ばれる

現在は、2005年12月東京・日比谷にオープンした1日1組(10~12名)限定のレストラン「L'estudi(レ・ストゥディ) = カタルニア語で“好きなことをする部屋”」のオーナーシェフとして驚きと感動の料理を提供する傍ら、スクールやセミナーの開催など、スペイン・カタルニア料理の魅力を日本に広めるため精力的に活動している。又、2007年には、伊勢丹新宿店本館地下1階食料品フロアに新たにオープンした、ブランド「タステッツ」のプロデュースを担当。

渡邊かをる 氏プロフィール

- 1943年 東京、築地生まれ
- 1967年 日本大学芸術学部卒業、同年VANチャケット入社。宣伝部意匠室長として、VANブランド、SCENE、NIBLICKなどのアートディレクターを務める
- 1978年 同社退社、井上嗣也、下村紀夫とビーンズ設立
- 1981年 渡邊かをるインク設立

主な作品、クライアント

キリンラガービール、原宿QUEST、BIGI、IDEE、CBSソニー、TDK、パルコほか

江副 大二郎(Daijiro Ezoe)料理長プロフィール

- 1993年 大阪あべの辻調理師専門学校卒業
- 1993年 レストラン ポトフ 勤務
- 1996年 フォーシーズンズホテル椿山荘 東京
メインダイニング イタリア料理「ピーチェ」勤務
- 2000年 株式会社イクスピアリ ナポリピッツァ「ピッタ00」スー・シェフ
- 2001年 シャトーレストラン タイユバン・ロブション 勤務
- 2004年 シャトーレストラン ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション 部門シェフ
- 2005年 六本木 ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション スー・シェフ
- 2007年 シャトーレストラン ジョエル・ロブション ドゥミ スー・シェフ
- 2008年 スペイン カタルニア地方にて研修

「MODERN Catalan SPANISH “Bikini”」概要

所在地	東京都港区赤坂 5-3-1 105-1 赤坂サカス内 Bizタワー1 階
TEL	03-5114-8500
営業時間	11:00-23:00(L.O22:00)
オープン日	2008年3月6日
店舗面積	20坪(レストランスペース17坪/バルスペース3坪)
席数	レストランスペース 計26席(カウンター6席/テーブル20席)
目標月商	800万円

本件に関するお問い合わせ先

株式会社パラフ(広報代理) 秋葉

〒102-0084 東京都千代田区二番町2番地平田ビル4F

TEL / 03-3556-7110 FAX / 03-3556-7177