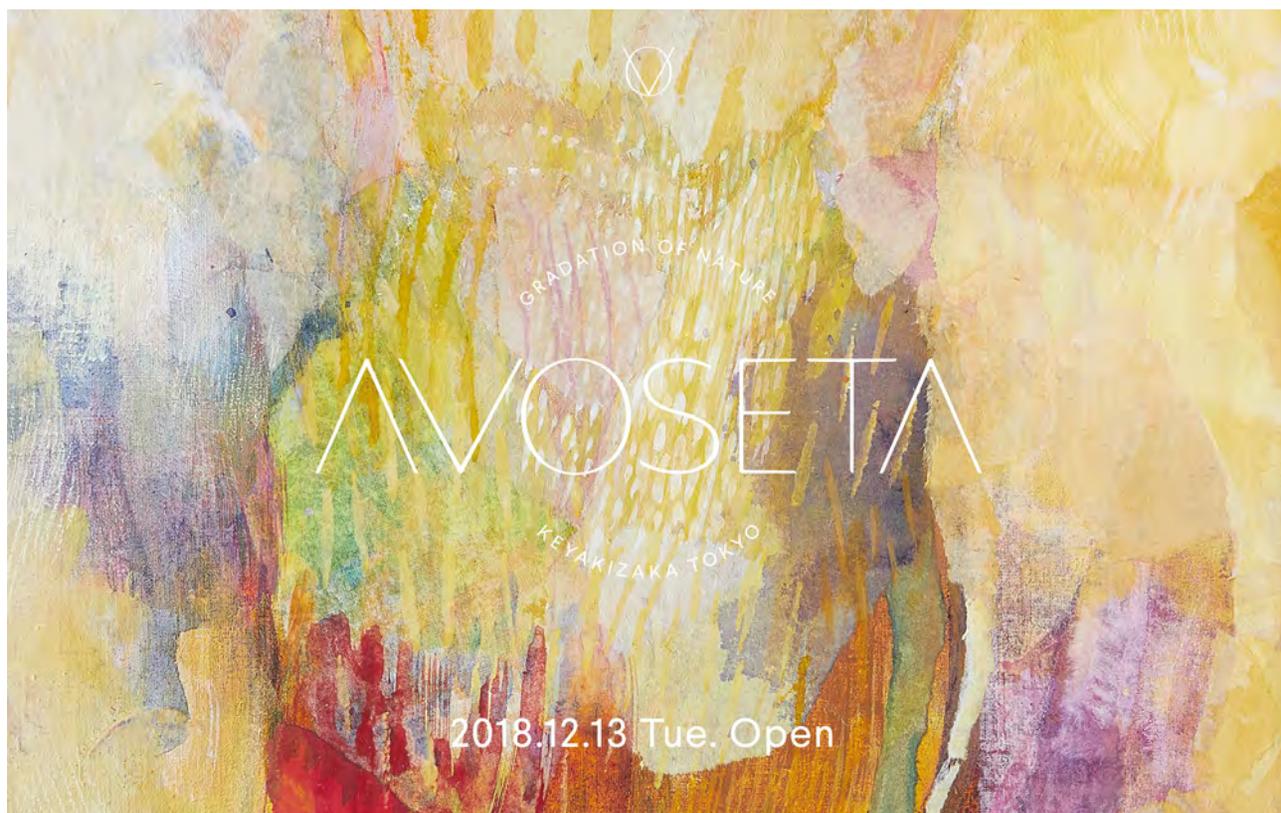




2018年12月13日（木）、東京・六本木「テレビ朝日」IFのけやき坂沿いに、
カフェ・カンパニー新業態となるレストラン「AVOSETA（アボセタ）」がオープン。

スタイリスト・カメラマン・ファッションブランドのブランディングなど
多岐にわたって活躍する熊谷隆志氏が
自身初となるレストランのクリエイティブ・ディレクションを担当。

「GRADATION OF NATURE」をコンセプトに、
自然が織りなす素材・色・文化・の美しいグラデーションを料理や空間で表現していきます。



2018年12月13日（木）、カフェ・カンパニー株式会社（所在地：東京都渋谷区、代表取締役社長：楠本修二郎）は、東京・六本木「テレビ朝日」IFのけやき坂沿いに、新業態となるレストラン「AVOSETA（アボセタ）」をオープンいたします。クリエイティブ・ディレクションは、スタイリスト・カメラマン・ファッションブランドのブランディングなど、多岐にわたって活躍する熊谷隆志氏が担当。レストランのクリエイティブ・ディレクションを手がけるのは自身初となります。

花びらを重ね合わせた美しいレイヤーとグラデーションから「花のサンドイッチ」とも呼ばれる菓を創りだす、コーカサス地方で発見された希少な種のミツバチ。

店名である「AVOSETA」は、そのミツバチの名前に由来しています。

花から花へ実りをもたらす、地球上の様々な生態系を結び、調和させる存在でもあるミツバチ。彼らのように、やさしくて、でも、エレガントな遊び心も忘れずに、地球を旅するような様々なエッセンスでナチュラルな素材を丁寧に紡ぎ、自然が織り成す素材・色・文化の美しいグラデーションを、お料理や空間で表現してまいります。



素材と向き合うこと。自然の持ち味を丁寧に活かすこと。地球を旅すること。

「素材・味・色・四季・地域…そんな多様なグラデーションを、“食”を通じてお楽しみいただきたい」という想いのもとに、ジャンルにとらわれることなく、ナチュラルな素材と真摯に向き合い、地球を旅するようなエッセンスを散りばめた料理の数々を提案していきます。



紅ずわい蟹とウフマヨネーズ ¥1,200 (4P)



ローストベジタブルピザ ¥1,500



シャクシュカ トースト添え
¥1,000



ルッコラサラダ OME FARM より ¥1,200



ビステッカ アラ アポセタ
国産30日熟成リブロース 200g〜 ¥4,900〜



ストロベリートルト ¥1,000



ナチュラルワイン他 赤・白 各20種類
¥4,600〜



シグネチャー カクテル ¥1,200〜
ハーバルリカー ¥800〜 食後酒 ¥800〜
季節のコンブチャ ¥1,000



エスプレッソティラミス ¥900

※内容は変更となる可能性もございます。ご了承ください。

無農薬・無化学肥料はもちろん、有機農法と自然栽培の両方を実践し、次世代につなげる自家採種も行なっている東京・青梅の「OME FARM」から届く野菜や蜂蜜をはじめ、様々な生産者とコミュニケーションを取りながら仕入れ、素材の持ち味を活かした料理の数々をご用意しています。また、デザートメニューは全て、卵や牛乳などの動物性食材を一切使用しない100%植物性のヴィーガン・デザート(7種類)。さらに、季節のフルーツをトッピングできるヴィーガン・パンケーキもご用意いたします(朝食とランチメニューでの提供)。アルコールメニューは、2013年にユネスコ世界無形文化遺産にも登録され注目を集めているジョージアのナチュラルワインを中心に赤・白それぞれ約20種類のワイン、色合い豊かな5種類のオリジナルカクテル、薬草酒、自家製チェッコなどをラインアップしています。ソフトドリンクは、植物性の発酵ドリンクである「コンブチャ」と季節の果物を合わせたシーズンドリンク、ローフードの栄養学を元にしたジュースの販売やローフードマイスターとしてワークショップや講演などを行う神谷ミッコさんが主宰する「Nice & Smoothie」監修のコールドプレスジュースやベジショットを取り揃えています。その他、エスプレッソなどをクイックにお楽しみいただけるカウンターメニューもご用意いたします。



メニュー一例

MORNING (8:00~11:00)

シャクシュカ トースト添え ¥1,000 / アボカドトースト ¥1,000
 おむすび (枝わかめとサーモン、目玉焼き) 本日のスープ付 ¥800 / 大根のオジヤ 小鉢とお新香 ¥1,000
 ヴィーガン・パンケーキ 季節のフルーツ ¥1,500 ※ランチでもご用意しております。 etc...

LUNCH (11:00~16:00)

本日のファームサラダ ¥1,300 / 本日のお肉のプレート ¥1,800
 パスタ ランチサラダ付き ¥1,200 ※野菜・お肉・魚介の3種をご用意しております。
 サーモンと目玉焼きのおむすびと、農園野菜のサラダ ¥1,000 etc...

DINNER (16:00~23:00 / L.O.22:00)

カブのポトフ ¥600 / 季節の温野菜 豆乳のマヨネーズ ¥600 / 紅ずわい蟹とウフマヨネーズ 2P ¥700 / 4P ¥1,200
 富士山から生ハム 季節のフルーツ フレッシュチーズ ¥1,500 / ルッコラサラダ OME FARM より ¥1,200
 カルパッチョのサラダ 昆布の腰越魚醤 ¥1,500
 ローストベジタブルピザ ¥1,500 / ゴルゴンゾーラ、ローストナッツと蜂蜜 乾麺フジッリ ¥1,800
 山梨から美桜鶏のソテー フラジヨレと椎茸 ¥1,800 / イベリコ豚グリルと農園野菜 杏のフォンドヴォー ¥2,500
 ビステッカ アラ アボセタ 国産30日熟成リブロース 200g ~ ¥4,900~ etc...

VEGAN DESSERT

豆乳アイスクリーム 季節フルーツ ¥900 / エスプレッソティラミス ¥900
 ビスタチオのクリームチーズブリュレ ¥800 / モンブランタルト ¥1,000 / ストロベリータルト ¥1,000 etc...

DRINK

ナチュラルコーヒー ¥480 (カウンターでは ¥200) / エスプレッソ ¥300 (カウンターでは ¥100)
 コールドプレスジュース (3種) 各 ¥950 / 季節のコンブチャ ¥1,000 / オリジナルブレンド ハーブティー (5種) ¥900
 ビール ¥900~ / ワイン グラス ¥600~ ボトル ¥4,600~ / オリジナルカクテル他 ¥800~ etc...

※内容は変更となる可能性もございます。ご了承ください。

東京・六本木「テレビ朝日」1F、けやき坂に面した路面店。

一面ガラス張りの日差しが心地よい店内。

光・色・素材のグラデーションを大切に、オーガニックな空間と、四季折々に表情を変える六本木の街の風景も楽しめるけやき坂に面したテラス席もご用意しています。



※デザインは変更となる可能性もございます。ご了承ください。

無駄を削ぎ落としたシンプルな空間に光・色・素材のグラデーションで彩りを与え、ブランドコンセプトである「GRADATION OF NATURE」を表現いたしました。また、けやき坂に面した一面がガラス張りとなっており、1日を通じて陽の光が差し込む心地よい店内には、シーンに合わせてご利用いただけるよう、ソファー席、テーブル席、カウンター、個室をご用意しています。



< クリエイティブ・ディレクター プロフィール >



熊谷 隆志
KUMAGAI TAKASHI

1970年生まれ。渡仏後、1994年スタイリストとして活動開始。1998年よりカメラマンとしても活動を開始する。広告・雑誌等で活動する傍ら、様々なファッションブランドのブランディング、SHOP内装や植栽のディレクションなど幅広い分野で活動している。2018年より、カフェ・カンパニー株式会社のクリエイティブ・ディレクターに就任。

< 「AVOSETA」店舗概要 >



- 店名 AVOSETA (アボセタ)
- オープン日 2018年12月13日(木)
- 住所 〒106-8001 東京都港区六本木 6-9-1 テレビ朝日 1F けやき坂沿い
- アクセス 東京メトロ「六本木駅」徒歩5分
- 電話番号 03-5843-0256 / 予約専用 TEL 03-5843-0258 ※12/6(木)より開通予定
- 客席数 94席(内、テラス席22席)
- 坪数 約197㎡(約59.7坪)
- 営業時間 8:00 ~ 23:00
*モーニング 8:00~11:00 / ランチ 11:00~16:00 / ディナー 16:00~23:00 (L.O.22:00)
- WEB サイト www.avoseta.jp
- Instagram @avoseta.roppongi

*「AVOSETA」に関する写真は下記 URL よりダウンロードいただけます。
<http://qq1q.biz/Ob0S>

※内容は変更となる可能性もございます。ご了承ください。

< カフェ・カンパニー株式会社 会社概要 >

- 会社名 カフェ・カンパニー株式会社
- 代表者 代表取締役社長 楠本修二郎
- 所在地 東京都渋谷区神宮前 5-27-8 LOS GATOS 2・3F
- 電話番号 03-5778-0477
- 設立 2001年6月
- URL www.cafecompany.co.jp
- 事業内容 飲食店舗の企画運営事業、地域コミュニティ事業、海外店舗企画運営事業

< カフェ・カンパニー株式会社について >

日本国内外において、「コミュニティの創造」をテーマに「WIRED CAFE」をはじめとする62ブランド・105店舗(2018年6月末現在)のカフェを企画・運営するほか、商業施設等のプロデュースや地域活性化事業も手掛ける。

< 展開ブランド (一部抜粋) >

WIRE CAFE(日本・香港・台湾)、WIRED HOTEL ASAKUSA、ALFRED TEA ROOM(青山本店・ルミネエスト新宿店)、フタバフルーツパーラー(銀座本店・新宿マルイ本館店・アトレ川崎店・周南市立徳山駅前図書館店・名古屋JRゲートタワー店)、銀座大食堂(GINZA SIX 6F)、ROSEMARY'S TOKYO (NEWoMan 6F)、伊右衛門サロン 京都、京都モダンテラス、LAND(渋谷「100BANCHA」) …etc

AVOSETA



「AVOSETA」プレス内覧会のご案内

日時： 2018年12月12日（水） 11:00～14:00 ※最終受付 13:30
会場： AVOSETA（東京都港区六本木 6-9-1 テレビ朝日 1F けやき坂沿い）

大変お手数をおかけいたしますが、12月10日（月）までに
FAX（03-5778-0478）またはE-MAIL（news@cafecompany.co.jp）にて、
ご返信くださいますようお願いいたします。

※下記フォームでも同内容のご返信を承っております。

「AVOSETA」プレス内覧会 ご返信受付フォーム：<https://goo.gl/forms/z2rcAv57Zb3pCl3l3>

<input type="checkbox"/> ご出席		<input type="checkbox"/> ご欠席	
お名前	ご同行者様 名		
貴社名			
部署名			
媒体名			
ご連絡先	TEL :	MAIL :	
撮影の有無	<input type="checkbox"/> あり（ スチール / ムービー ）	<input type="checkbox"/> なし	

カフェ・カンパニー 代表取締役社長 楠本、また、クリエイティブ・ディレクター熊谷への
インタビューをご希望の方は、事前にお申し付けくださいませ。



●アクセス

日比谷線「六本木駅」IC出口より徒歩約5分
大江戸線「六本木駅」3番出口より徒歩約6分
大江戸線「麻布十番駅」7番出口より徒歩10分
南北線「麻布十番駅」5番出口より徒歩11分

