

報道関係者各位

2007年3月26日

<プレスリリース>

カフェ・カンパニー株式会社

<http://www.cafecompany.co.jp>

カフェ・カンパニー株式会社(東京都港区 代表取締役社長 楠本修二郎)は、この春誕生する六本木駅前大型開発プロジェクト、東京ミッドタウン(株式会社三井不動産)ミッドタウンイーストの1・2Fの2フロアーに、新業態『A971 GARDEN<>HOUSE』を3月30日(金)にオープン致します。



『Think Global, Respect Local』

世界の文化と芸術が行き交う日本の中心、六本木。
ここだからこそできる「東京のいま」を感じる日本のおもてなし。
人と人を繋ぐまちの“縁側”と、幸せを共有するもてなしの“客間”

店名は、かつての旧防衛庁跡地の土地の記憶と、未来へ向かう新たな街“東京ミッドタウン”の玄関口に位置する同店の役割を大切に考え、同住所地番「赤坂9丁目7-1」から「A971」と名付けています。

メニューは、日本地産の四季の素材を最大限に活かし、世界中の美味しさを融合させた

“Hinomaru Garden Bar&Cuisine”という新しい食スタイルをお楽しみいただけます。

1940年代～60年代における「六本木」が紡いできた国際化時代の歴史を尊重すると共に「今」をうつつだす

“ミッドセンチュリー”の設えの店内には、柳宗理、ジョージ・ネルソン、イームズ、アルネ・ヤコブセン等の古き良きモダニズム時代のデザインを基調としたシンプルでいながら温かみのあるインテリアを配しました。

1F『A971 GARDEN』は、外苑東通りからアクセスできる好立地。高感度な大人たちが日常的に集い、仲間が繋がり、新しいエネルギーが生まれる“街の縁側”です。朝・昼・夜を通して供される「和の粹」を取り入れたメニューと共に、カフェとしても、お酒を片手に楽しめるスタンディングバルとしてもご利用いただけます。DJブースも併設し、サウンド、アート、エンタテインメントに遊び心をスパイスにした“大人のガーデンパーティー”をテーマにお届けします。

店内で繋がる階段は、ワンランク上のおもてなし空間へと続きます。

2F『A971 HOUSE』は、おもてなしする客間をイメージしたレストラン。テーブル席の他に、バーカウンター、ラウンジ席もご用意し、ゆっくりと流れる時間の中、お食事と共に会話やコミュニケーションを楽しんでいただける空間です。メニューは、日本地産の素材にこだわり、「和」の表現と「洋」のセンスをとり入れた「東京スタイル」。世界の美味しさをお箸で食べるミックスカルチャーをご堪能ください。

Style makes your Community

■メニュー例: ※季節により内容は異なります。

1F『A971 GARDEN』

【Breakfast】

Soup&Scone Set ¥600

Soup ¥400~/Scone ¥230~/Coffee&Drink ¥230~

【Lunch】

Garden Roll Sushi+茶碗蒸し ¥1200/Complete Salad+Scone ¥1100/薬膳カレー ¥850

【Tea Time】

Afternoon Set(和・洋・庭の3種) ¥850~

<Sweets> 団子 ¥400/小豆チョコレートケーキ ¥550

<Drink> Tea Pot (オリジナルハーブグリーンティー等) ¥600~/Coffee (オリジナルスペシャルティコーヒー) ¥450

【Dinner】

Sake Set (和・洋・庭の3種) ¥850~

<Tsumami> もち粉フリット ¥600/椎茸チップス ¥600/秋田の生ハム ¥800

<Drink> Beer ¥500~/Wine glass ¥700~ bottle ¥3500~/Champagne ¥1500~

<Rice> 手巻き3本 ¥1000/小茶碗蒸し丼 ¥700



2F『A971 HOUSE』

【Lunch】※サラダ付き

大山鶏のローストチキン(パン付き) ¥1800 / 本日の手打ちパスタ ¥1300/ポークチョップ ポレンタ添え ¥1800

Hinomaru 懐石 ¥3000~(10名様より承ります)

【Dinner】

<Tasting Menu> スタッフおすすめのコース料理 ¥5000

<Start with Vegetable> トマトコンポート ¥700/ハウスサラダ ¥1300

<House-made Appetizer> 砂糖と味噌で漬けた鯛と香味野菜のカルパッチョ ¥1200/セロリとじゃこのかき揚げ 桜ソルト添え ¥900

<Grill&Oven> スペアリブの塩釜焼き ¥3000/キャベツと生姜ご飯を詰めたホールチキン ¥4800

<Pasta&Rice> 山菜リゾット ¥1700/和風ブタネスカ ¥1700

<Drink> Wine glass ¥1000~, bottle ¥5500~/Champagne glass ¥1500~

同じ品種で産地の違う3種類のWineをテイastingしていただける『Wine Flight』もご用意しています。



Style makes your Community

■店舗概要



店舗名: A971 GARDEN<>HOUSE
オープン: 2007年3月30日(金)
住所: 〒107-0052 東京都港区赤坂9-7-2 東京ミッドタウン ミッドタウン・イースト1・2F
アクセス: 東京メトロ 日比谷線/都営 大江戸線 六本木駅 徒歩1分
責任者: 統括マネジャー 吉田 祈
副統括マネジャー 伊東 伸晃
電話番号: 03-5413-7240(1F) 03-5413-7242(2F) 03-5413-3210(予約専用番号)
FAX: 03-5413-7241(1F) 03-5413-7243(2F)
定休日: 無休(施設に準ずる)
予約: 可(ご予約の際は、予約専用電話番号へお問い合わせ下さい)
店舗面積: 【1F】33.1坪 【2F】68.8坪
客席数: 【1F】67席(テラス15席含む) 【2F】104席
価格: ランチ 【1F】¥900～ 【2F】¥1500～
ディナー 【1F】¥1300～ 【2F】¥6000～
営業時間: 【1F】7:00-翌5:00(平日) 【2F】11:00-15:00、18:00-翌2:00(平日)
7:00-24:00(日・祝) 11:00-15:00、18:00-翌5:00(金・祝前日)
11:00-17:00、18:00-翌5:00(土)
11:00-17:00、18:00-24:00(日)

■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: 〒107-0062 東京都港区南青山1-2-6 Lattice aoyama B1F
連絡先: TEL 03-5771-6888 / FAX 03-5771-6889 (代表)
設立年月: 2001年6月
事業内容: 直営店事業、設計・業態開発プロデュース事業、コミュニティチェーン事業・プロモーション事業

■直営店舗一覧

□東京

SUS-Shibuya Universal Society- <RESPEKT・COOKCOOP・SECO>

246CAFE<>BOOK

Planet3rd 高円寺店 / PLANET 3rd TOKYO

WIRED CAFE 渋谷 QFRONT 店/WIRED CAFE 360° / WIRED CAFE 新宿ルミネ店 / WIRED CAFE 新宿三越 ALCOTT 店

WIRED CAFE NEWS 日本橋三井タワー店 / WIRED KITCHEN 南町田グランベリーモール店

Tokyo People's Cafe 駒沢店

OCEANS BURGER INN ちらぼーと豊洲店

食堂居酒屋 どいちゃん本店 / 食堂居酒屋 どいちゃん丸の内店

□神奈川

WIRED CAFE 横浜相鉄ジョイナス店 / WIRED CAFE ラゾーナ川崎店

□埼玉

WIRED CAFE 大宮ルミネ店 / WIRED KITCHEN 大宮宮原ステラタウン店

□大阪

Planet3rd 心斎橋店 / WIRED CAFE 梅田 NU chayamachi 店 / WIRED CAFE EXPRESS 阿倍野橋店

■お問い合わせ先

会 社 名: カフェ・カンパニー株式会社 (CAFE COMPANY Inc.)

WEB サイト: <http://www.cafecompany.co.jp>

所 在 地: 〒107-0062 東京都港区南青山 1-2-6 Lattice aoyama B1F

担 当 者: 高橋(久)・加藤 nkato@cafecompany.co.jp

電 話 番 号:03-5771-6890

F A X 番 号03-5771-6898

携 帯 番 号:080-6662-6807(広報直通)