

報道関係者各位
プレスリリース

2013年04月04日
株式会社イーデザイン

【春の新店舗情報】
恵比寿・代官山に2店舗オープン
「食通好みの和食」 / 「気軽に上質なフレンチビストロ」
～共通点は “カウンターが特等席な店”～

恵比寿でスペインバル『ガポス』『ボデガス ガバ』や、イタリアン『マジカメンテ』、焼鶏『松本』など現在7店舗経営の株式会社イーデザイン(本社:東京都渋谷区、代表取締役:佐藤 充、以下イーデザイン)は、2013年3月01日に食通も納得の和食『恵比寿 黒帯』を、3月22日に気軽に上質なフレンチ『ビストロ アンコニュ』を、東京・恵比寿/代官山エリアにオープンいたしました。

業態の異なる2店舗ながら、どちらもこだわりのカウンターを設け、作り手とお客様の距離がグッと近い日常に溶け込む、絶対的に美味しい店を目指してまいります。



■会社概要

商号 : 株式会社イーデザイン
代表者 : 代表取締役 佐藤 充
所在地 : 〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西 1-13-6 ブラッサム ZEN 5F

【店舗・営業日に関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社イーデザイン
Tel : 03-6416-0786

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社イーデザイン 広報
担当 : 三ツ谷
Tel : 090-8779-2660
E-Mail : a.mitsutani@gmail.com

【恵比寿 黒帯概要】

店舗名	: 恵比寿 黒帯
所在地	: 東京都渋谷区恵比寿西 1-13-6 ブラッサム ZEN4F
定休日	: 日曜・または連休末日定休
営業時間	: 17:30~24:00
主な料理・飲料	: 魚料理、肉料理、日本酒、焼酎、国産ワインなど
客単価想定	: 平均 6000 円、3000 円~8000 円
TEL	: 03-6277-5916

<特長>

(1) カウンター越しに料理長との会話から生まれる自分好みの料理

恵比寿神社の裏にひっそり佇む『恵比寿黒帯』。カウンターに座れば、料理長との会話の中で食材を好みの料理へと変えてくれる。例えば魚。料理長目利きの新鮮な魚を刺し・煮・焼きなどご要望に合わせた調理法でご提供。カウンター目の前で繰り広げられる確かな“仕事”を料理と一緒に愉しんでいただけます。

(2) 国産の素材にこだわり、旬と誠の味を求めて各産地や市場より直送

料理長目利きの魚を毎日仕入れ、季節に合ったもの、その日美味しいものを愉しめる。鯉のあらい、すっぽん雑炊、鮎寿司なども確かな技術と丁寧な仕事によって美味しくご提供。

(3) 純米酒を多く取り揃え、希少な国産ワインもラインナップ

日本酒は十四代・飛露喜・黒龍などから、焼酎も十四代・百年の孤独・泰明・森伊蔵など言わずと知れた名ラインナップをご用意。希少な国産ワインも取り揃え、お食事に合わせてうまい酒を愉しんでいただけます。

【ビストロアンコニュ概要】

店舗名	: ビストロ アンコニュ
所在地	: 東京都渋谷区恵比寿西 2-10-8 ダイカンイースト1F
定休日	: 年末年始 3月のみ日曜休み、ランチは4月より営業
営業時間	: デイナー17:30~24:00 土日・祝日はランチ 12:00~15:00
主な料理・飲料	: 肉料理、小皿料理 10 種程度、ワイン、シャンパン、など
客単価想定	: 平均 6000 円、3000 円~8000 円
TEL	: 03-6427-8987

<特長>

(1) 無垢一枚板。7メートルのカウンター

こだわったのは7メートルの無垢一枚板のカウンター。お一人様でも仕事帰りに立寄れる、あくまで日常に溶け込む、使い勝手の良さを演出。カウンター越しに作る過程、盛り付けの様子が見えるため、作り手も食べてもお互いの顔が見え安心感がある。

(2) 国産の良質な素材と素材の味を活かした調理法

レストランと変わらないクオリティ、アイデアとセンスを盛り込み、旬の野菜や魚介、肉は北海道の仔羊や香川県の鎌田牛、秋田の比内地鶏など、入荷の部位によって調理法を変え、羊の生ハムや干し肉、真空調理や炭火焼で御用意、賑わう憩いの食事を演出致します。

(3) 希少な国産ワインや体に優しい自然派ワインをラインナップ

今では入荷困難な人気の希少国産ワインや、体に優しく染み込んでいくフランスの自然派ワインをメインに揃え、ワインも季節に応じて多数ご用意、季節によって変化します。

四恩ワイン、ドメヌ タカヒコ、高島ワイン、小布施ワイン、金井醸造、熊本ワイン、ココファームワイナリー、くずまきワインなどなど入荷に応じて。