

平成 19 年 12 月 14 日
Ref.07-1214-043

こだわりの旬野菜やお肉、魚介など体にやさしい厳選食材を使用したレストラン
「四季の旬菜料理 AEN 芝離宮店」 1 月 15 日(火)オープン
～旧芝離宮恩賜庭園前に位置する開放的なテラスを備えたくつろぎの店舗～

株式会社モスフードサービス(代表取締役社長 CEO:櫻田 厚、本社:東京都品川区)の子会社、株式会社四季菜(代表取締役社長:下村 英司、本社:東京都品川区)は、平成 20 年 1 月 15 日(火)、厳選食材を使用して四季折々の旬菜料理を提供する和食レストラン「四季の旬菜料理 AEN(あえん) 芝離宮店」をオープンします。

「四季の旬菜料理 AEN」は、「土間」をイメージした和風の店内で、丹精込めて育てられ、全国からいち早く届いた新鮮な旬の野菜のメニューを中心に、厳選した食材を使用し、食材そのものの味わいを最大限に生かした四季折々の旬菜料理をご提供しています。

四季菜ではこれまでに、「四季の旬菜料理 AEN」4店舗をはじめ、ビュッフェスタイル店舗(AEN TABLE)やアップグレードレストラン(AEN GRANDE)、またおそうざい専門店など「AEN」ブランド9店舗を展開しており、いずれの店舗も四季折々の旬の野菜が楽しめる店として、ヘルシー志向のこだわりを持った女性を中心に大きな支持をいただけてきました。

今回出店する「芝離宮店」は、こうしたコンセプトを踏襲しつつ、都心近くという立地にあわせた店舗づくりを進めました。店内にはウェイトニングバーコーナーを設け、各種カクテルなどとともに自慢の野菜をおつまみとして提供します。バーのみのご利用も可能です。また、キッチンスタッフと会話をしながらの食事を楽しんでいただけるカウンターキッチンや、汐留ビルディングの内庭に面した、木立の中での語りにもぴったりのテラス席をご用意しました。

「芝離宮店」は、JR山手線・京浜東北線、都営浅草線・大江戸線、新交通ゆりかもめ、東京モノレールといった複数路線の利用が可能な交通アクセスに優れたエリアです。ウォーターフロントで観光客も多く、周辺には高層ビルが立ち並ぶことから、ビジネスマンや OL の方だけでなく、幅広い層(20 代後半～60 代前半の女性)をおもなターゲットと設定しています。そうした客層を意識し、ランチタイムは旬の食材を使ったお料理を存分に味わえるメインプレート付きのビュッフェスタイルで提供します。また特に平日にはビジネスマンにお勧めの手軽なビュッフェ「ビジネスランチ」を提供します。

店舗名の「AEN」は、「亜鉛」に由来します。亜鉛は、肌の新陳代謝や骨の成長、また正常な味覚にとって大切な役割を果たすミネラルです。「AEN」では、土作りからこだわり、ミネラルバランスを整えた畑で育てた生命力あふれる旬の野菜を使用しています。四季折々の旬の食材が持つ素材本来の味わいを、シェフのこだわり料理でじっくりとご堪能いただけます。

<株式会社四季菜 会社概要>

- 商号： 株式会社四季菜
- 本社所在地： 〒141-6004 東京都品川区大崎 2-1-1 ThinkPark Tower 4F
- 代表者： 代表取締役社長 下村 英司
- 設立年月日： 平成 10 年 5 月 11 日
- 資本金： 2 億 2 千万円
- 決算期： 3 月 31 日
- URL : <http://www.aen-shikina.jp>

<店舗概要>

- 店舗名： 「四季の旬菜料理 AEN(あえん)」芝離宮店
- 投資金額： 9,800 万円
- 売上目標： 1,800 万円(月商)
- 開店日： 平成 20 年 1 月 15 日(火)
- 営業時間： 11 時 00 分～23 時 00 分(休日はテナントビルに順ずる)
ランチタイム 11 時 00 分～16 時 00 分 (最終ご案内 15:00)
ディナータイム 17 時 00 分～23 時 00 分 (ラストオーダー 22:00)
- 所在地： 〒105-0022 東京都港区海岸 1-2-20 汐留ビルディング1階
- 店舗面積： 93.61 坪
- 座席数： バーコーナー18 席、ビュッフェカウンター13 席、個室、ダイニング 94 席、テラス 16 席
- 想定客単価： ランチ 1,500 円
ディナー 6,500 円
- 主なメニュー：

<ランチタイム>

- ・ランチ(ビュッフェ、メインプレート付き) 大人 1680 円、小学生 840 円、4～6 歳 420 円
- ・ビジネスランチ(ビュッフェのみ、平日限定) 1,260 円
- ・テイクアウト BOX 600～800 円

ビュッフェメニュー例

- サラダ：レタス、アーリーレッド、人参、ハーブ、トマト、スイートコーン など
特製ドレッシング 3 種で
- お料理： 生ほうれん草ショートパスタのアラビアータ、
ネッカパールトマトのマリネ、季節野菜のグラタンなど
- お食事： ミネラル玄米、白米、カレー、麦味噌汁など
- デザート：カスピ海ヨーグルトアロエ、抹茶白玉豆乳ぜんざい、パンナコッタ、
プリン、ワッフルなど
- お飲み物： コーヒー、紅茶、オレンジジュース、皇帝茶、ウコン茶など

<ディナータイム>

- ・芝(しば)コース
(野菜料理、サラダ、肉料理、ご飯、汁物、デザート) 4,800 円
- ・浜(はま)コース
(野菜料理、魚料理、サラダ、肉料理、ご飯、汁物、デザート) 6,400 円
- ・汐(しお)コース
(野菜料理、特選料理、魚料理、サラダ、肉料理、ご飯、汁物、デザート) 8,000 円

- ・アラカルトメニュー(ディナー限定)

●野菜料理 ~土づくりからこだわって育てた新鮮な野菜を契約農家から直送しています。

ごぼうの胡麻和え	550 円
季節野菜のジンジャーソース和え	980 円
あえんサラダ	900 円

●黒豚料理

黒豚のバルサミコ酢和え	1,480 円
黒豚と季節野菜の直火焼き	1,880 円
ナスポーク	1,180 円
こだわり野菜と黒豚の小鍋仕立て	1,600 円

●その他

出来立てだし巻きたまご	880 円
ソーセージピザ	1,680 円

●ご飯物、汁物

ミネラル玄米	300 円
たくめし	1,000 円
豚汁	600 円
味噌汁	150 円

※ メニューは、全て税込の金額です。

<この件に関する問い合わせ先>

株式会社モスフードサービス 広報IR室 TEL. 03-5487-7371 FAX. 03-5487-7310

〒141-6004 東京都品川区大崎 2-1-1 ThinkPark Tower 4F

<http://www.mos.co.jp> E-mail. pr@mos.co.jp



四季の旬菜料理AEN（あえん） 芝離宮店
ランチビュッフェ イメージ
株式会社 四季菜