

契約農家による旬のこだわり野菜をテーマとしたベジタブルレストラン  
**「chef's V (シェフズブイ) 渋谷店」**  
**3 月 19 日 (水) リニューアルオープン**  
**「あやめ雪蕪 (かぶ)」「金美人参」など珍しい野菜も登場**

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 100% 出資子会社、株式会社シェフズブイ（代表取締役社長：三村 敬史、本社：東京都品川区）は、平成 20 年 3 月 19 日（水）、こだわりの野菜を育てる契約農家からの厳選野菜を使用したベジタブルレストラン「chef's V (シェフズブイ) 渋谷店」をリニューアルオープンします。

今回のリニューアルでは、従来のビュッフェスタイルから、統括シェフ・山田 千広（やまだ ちひろ）による旬の野菜の魅力を存分に引き立てるメニューをフルサービスで提供するスタイルに刷新します。その日の入荷にあわせてアレンジした料理を提供するほか、料理のご説明や苦手な素材のご相談などにもきめ細かく対応できるようにしました。

「chef's V 渋谷店」の契約農家はモスバーガーの協力産地の中から厳選され、収穫量や規格等の点でモスバーガーでは使用できない品質の高い野菜を中心に、レストランならではの調理技術やサービスで提供する一品料理に仕立てます。しっかりした歯ごたえとほのかな甘さを楽しめる「あやめ雪蕪 (かぶ)」や、ニンジン臭さがなく甘い金色をした「金美人参」など、あまり見かけることのない珍しい野菜も登場します。

メニューには季節ごとの旬野菜を中心に、アンチョビやガーリックで風味をつけたオリーブオイルのソースに季節野菜をつけていただく「季節野菜のバーニャカウダ」（1,300 円/税込）や、その日に入荷した野菜をローストやフリット（洋風天ぷら）で提供する「本日入荷のお野菜小皿料理」（350 円~/税込）など、個性あふれる料理を提供します。またランチタイムには、生の野菜から作ったオリジナルの「生ドレッシング」で仕上げたボリュームサラダに、選べるメイン料理、デザートなどがついた「お好みチョイスランチ」（1,500 円/税込）や、春野菜をふんだんに使用した和食風の「カラダよろこぶ美し膳」（1,300 円/税込）など、季節感あふれるメニューをご用意します。

「chef's V 渋谷店」は、洗練されたファッションやカフェ、レストランが入った複合ビル「cocoti (ココチ)」内にあり、渋谷駅から徒歩 4 分とアクセスのよい立地にあります。今回のリニューアルにあわせ、店内中央部分にシェフが料理の仕上げを行う専用テーブルを設け、オープンキッチン同様のライブ感をご来店のお客様に楽しんでいただける演出を施しました。緑あふれる開放的なテラス席は引き続きお楽しみいただけます。

「chef's V」は現在、渋谷店のほか、丸ビル店、横浜ランドマークタワー店の 3 店舗を展開しています。立地の異なる店舗それぞれの個性を生かした内装やメニューを調えつつ、全店に共通する「季節のおいしい野菜を最高の調理法で提供する」というコンセプトが、健康志向の高い女性を中心にご支持をいただいています。

＜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](mailto:pr@mos.co.jp)

## <株式会社シェフズバイ 会社概要>

- 商号 : 株式会社シェフズバイ
- 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 三村敬史
- 設立年月日 : 平成 19 年 3 月 2 日
- 資本金 : 1 億 5 千万円
- 決算期 : 3 月 31 日
- URL : <http://www.chefsv.com/>

## <店舗概要>

- 店舗名 : chef's V (シェフズバイ) 渋谷店
- 売上目標 : 1,400 万円 (月商)
- 開店日 : 平成 20 年 3 月 19 日 (水) ※リニューアルオープン
- 営業時間 : ランチタイム 11:00~15:30 (ラストオーダー 14:30)  
ディナータイム 17:30~23:00 (ラストオーダー 22:00)
- 所在地 : 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 1-23-16 cocoti (ココチ) 3F
- 店舗面積 : 98 坪
- 座席数 : 120 席 (テラス 18 席を含む)
- 想定客単価 : ランチ 1,300 円、ディナー 3,500 円
- 主なメニュー :

### <ランチタイム>

- ・ お好みチョイスランチ 1,500 円  
(野菜のスープ、ボリュームサラダ生ドレッシングがけ、さわやかメイン料理 (お肉 or お野菜 or パスタ)、パン、お好みチョイスデザート、ドリンク)
- ・ カラダよろこぶ美し膳 (うつくしぜん) 1,300 円  
(野菜のスープ、野菜の小鉢、2種の野菜盛合わせ、本日のメイン料理、雑穀ごはん、お好みチョイスデザート、ドリンク)
- ・ お子様プレート 750 円

### <ディナータイム>

- 小皿料理
  - ・ 根菜チップス 350 円
  - ・ アボカドフライ 500 円
  - ・ 魚介のマリネ 750 円
- 農園野菜サラダ
  - ・ 鮭とアボカドのサラダピッツァ 780 円
  - ・ 季節野菜のバーニャカウダ 1,300 円
- シェフのオススメショートパスタ (小皿)
  - ・ 高原キャベツとアンチョビ 600 円
  - ・ 根菜カルボナーラ 650 円
- メインディッシュ
  - ・ 丸ごとローストトマトの濃厚パスタ 1,550 円
  - ・ イタリア直輸入パルメザンチーズリゾット 季節野菜入り 1,500 円
- デザート
  - ・ 野菜アイス (3 種) 550 円
  - ・ 本日のデザートの盛り合わせ (2 人前) 1,250 円

※ メニューは、全て税込の金額です。



chef's V (シェフズブイ) 渋谷店  
ランチメニュー例「カラダよろこぶ美し膳 (うつくしぜん)」  
(価格：1,300円/税込)  
株式会社シェフズブイ