



平成 26 年 10 月 15 日

四季の旬菜料理と希少な国産ワインが楽しめるレストラン

## 「あえん 目白店」 11 月 20 日(木)オープン

～“日本のご馳走”をコンセプトに、旬の新鮮野菜や桜山豚<sup>オウシャントン</sup>などこだわり食材をご用意～

モスバーガーを展開する株式会社モスフードサービスの 100%出資子会社、株式会社モスダイニング(代表取締役会長:友成勇樹、本社:東京都品川区)は、2014 年 11 月 20 日(木)、四季の旬菜料理と国産ワインが楽しめるレストラン「あえん 目白店」を、同日にオープンする商業施設「トラッド目白」内に新規出店します。



有機ごぼうの天ぷら



春菊と炙りお揚げのじゃこサラダ



桜山豚と白菜・九条ねぎのざる蒸し

「あえん 目白店」は、“里山の恵み”をキーワードに、全国 3,400 軒以上の協力農家のネットワークをもつモスバーガーグループの強みを活かして仕入れたこだわり野菜を使い、素朴な味わいや雰囲気、そして季節の移り変わりを、四季の旬菜料理を通してお楽しみ頂けるレストランです。また、ワインは日本の料理との相性を考え、国産ワインに限定しました。全国各地で仕入れた希少ワインも随時数量限定でをご用意します。

料理のコンセプトは「野菜と豚とわっぱめし」です。旬の野菜そのものの味わいを活かした「旬野菜まぐず一品」に代表される旬菜料理や、栃木県産<sup>オウシャントン</sup> 桜山豚の上品な旨みを存分に楽しめる「豚しゃぶ」などの豚肉料理、千葉県産のコシヒカリ玄米を使った、あえんオリジナルの「玄米わっぱめし」を中心にご用意します。桜山豚は、脂肪質のうまさと肉の柔らかさが特徴の中国太湖豚系の原種豚の梅山豚と、良質な赤身をもつイギリスのケンボロー豚をバランスよく交配させた豚です。お通しには、協力農家から届いた旬野菜を使った「季節のすり流し」をご提供します。“日本のご馳走”を是非ご賞味ください。

旬菜料理と合わせてお楽しみいただきたい希少な国産ワインは、大量生産が難しい、小さなワイナリーでこだわりをもって作られたワインです。創業 130 年、日本でも有数の老舗のワイナリー「渡邊葡萄酒醸造」の「Nasu Wine 2009(赤)」や、品質の高いシャルドネの産地として注目される、北信エリアを代表するワイナリー「小布施ワイナリー」の「ソガ・パール・エ・フィス オルディネール シャルドネ 2013(白)」など、オープン時は、以下の 5 種類をご用意します。

＜オープン時期にご用意する希少な国産ワイン＞

- ・Nasu Wine 2009(赤) / 醸造元: 渡邊葡萄酒醸造 (栃木県那須塩原市)
- ・タジカラオ(赤) / 醸造元: 都城ワイナリー (宮崎県都城市)
- ・バッカス 2013(白) / 醸造元: YAMAZAKI WINERY (北海道三笠市)
- ・ソガ・パール・エ・フィス オルディネール シャルドネ 2013(白) / 醸造元: 小布施ワイナリー (長野県小布施市)
- ・甲州 2013(白) / 醸造元: Kis Vin Winery (山梨県塩山市)

「あえん 目白店」が入る「トラッド目白」は、JR 山手線目白駅前位置し、地上 4 階地下 2 階からなる商業施設です。レストランやスーパーマーケット、英会話教室や結婚式場など全 16 店舗が出店します。

「あえん 目白店」は、その 2 階に位置し、解放感のあるテラス席からは、近隣大学の杜も見渡すことができます。また、カウンター席からは料理風景が良く見え、お食事を五感でもお楽しみになれます。テーブル席はゆったりとおくつろぎいただけるように、ソファタイプの椅子を多数ご用意しています。ウッド調のシックで落ち着いた雰囲気の内店は、女性同士はもちろんのこと、女性一人でのご利用もしやすく、さまざまなシーンでお気軽にお使いいただける店舗です。

「あえん」は、1999 年 6 月の「自由が丘店」開店以来、計 4 店舗(東京都 3 店舗、神奈川県 1 店舗)展開しています。今回の「目白店」出店により 5 店舗となります。その他、ビュッフェスタイルの「AEN TABLE」を大阪府に 1 店舗展開しています。店舗名の「あえん」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。

### <店舗概要>

- 店舗名 : あえん 目白店
- 開店日時 : 2014 年 11 月 20 日(木) 11 時
- 所在地 : 〒171-0031 東京都豊島区目白二丁目 39-1  
トラッド目白 2 階
- アクセス : JR 目白駅から徒歩 1 分
- 営業時間 : 月～金 ランチ / 11:00～16:00(L.O.15:00)  
ディナー / 17:00～23:00(L.O.22:00)  
土 11:00～23:00(L.O.22:00)  
日・祝日 11:00～22:00(L.O.21:30)
- 定休日 : 不定休(トラッド目白に準ずる)
- 店舗面積 : 52.53 坪
- 座席数 : 70 席+テラス 8 席
- 平均予算 : ランチ 1,200 円、ディナー 4,000 円



店舗内観イメージ

### <主なメニュー>

【ディナーメニュー】※一部おすすめメニュー

#### ●旬のおすすめ

- ・ 有機ごぼうの天ぷら-伊藤農園(北海道)- (3 本 486 円、6 本 972 円)
- ・ 春菊と炙りお揚げのじゃこサラダ(950 円)

#### ●旬野菜まぜ一品(各 486 円)

- ・ 聖護院かぶ 赤唐辛子甘酢漬
- ・ 風呂吹き大根 実山椒のソース
- ・ 下仁田ねぎ 焼き立て 寒造り添え
- ・ 安納芋天ぷら

#### ●桜山豚料理

- ・ 桜山豚豆乳スープ餃子 自家製ラー油(842 円)
- ・ 桜山豚と季節野菜の網焼き(1,382 円)



有機 ごぼうの天ぷら



桜山豚豆乳スープ餃子 自家製ラー油

●あえんの熱々料理

- ・ 蕪の和風スフレ(842 円)
- ・ 蟹の大和芋とろろグラタン(1,382 円)

●あえんの蒸し料理

- ・ 桜山豚と白菜・九条ねぎのざる蒸し(950 円)
- ・ かに湯葉しゅうまい(842 円)



桜山豚と白菜・九条ねぎのざる蒸し

●あえんの玄米わっばめし御膳

「わっばめし」とは、木で作った“わっば”にご飯と具材を乗せて蒸しあげた、日本の伝統的な料理です。お米は、千葉県産のコンヒカリ玄米を使用しています。

- ・ あえんの里山わっばめし御膳  
(単品:1,490 円/本日の小鉢、味噌汁、おしんこ付:1,814 円)
- ・ 焼鮭といくらのわっばめし御膳  
(単品:1,814 円/本日の小鉢、味噌汁、おしんこ付:2,138 円)



あえんの里山わっばめし御膳

【ランチメニュー】※一部おすすめメニュー

- ・ 野菜たっぷり温野菜ランチ(1,280 円)
- ・ 桜山豚と白菜・九条ネギのざる蒸しランチ(1,680 円)
- ・ 大和芋の漬け鮭山かけ丼ランチ(980 円)
- ・ キッズランチ(680 円)
- ・ ランチコース(3,240 円)

※季節のサラダ、旬野菜まず一品盛り合わせ、魚料理、桜山豚料理、ご飯セット、デザート、コーヒー



野菜たっぷり温野菜ランチ

【ドリンク】※一部おすすめメニュー

- ・ [ビール] エビス樽生 グラス(626 円)
- ・ [白ワイン] グランポレール 山梨甲州辛口(ボトル/3,218 円 グラス/626 円)
- ・ [赤ワイン] ココファーム 農民ロツソ(ボトル/5,292 円)
- ・ [日本酒] 醸し人九平次 純米吟醸 PONT NUFU 90ml(648 円)
- ・ [カクテル・日本の果実酒] 自家製しょうが酒(734 円)、一根六菜(626 円)

※焼酎、ウイスキー、ソフトドリンクもご用意しています。

【ディナーコース】※一部おすすめコース

- ・ 楽コース(3,888 円)  
※季節のサラダ、本日のスープ、野菜の盆盛 小皿五点、野菜が主役の一品、桜山豚料理、お食事、甘味
- ・ 和コース(4,968 円)  
※季節のサラダ、本日のスープ、野菜の盆盛 小皿五点、お造り、桜山豚料理、お食事、甘味



和コースイメージ

<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 グループ TEL. 03-5487-7371 FAX. 03-5487-7389

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

<http://mos.jp> E-mail. [pr@mos.co.jp](mailto:pr@mos.co.jp)

※本資料中の価格は全て税込です。