

2014年1月20日

株式会社 新都市ライフ

株式会社 フォーシーズ

世界中の料理でおもてなしする「大人の食堂」
新業態「THE SAKURA DINING TOKYO」
 新宿アイランドタワーB1に1月22日(水)11:00~オープン

株式会社新都市ライフ(東京都新宿区西新宿 社長:古屋雅弘)と、株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野幸子)は、溶岩グリルから本格和食までお楽しみいただける共同開発の新業態『THE SAKURA DINING TOKYO』(ザ・サクラダイニング トウキョウ)を2014年1月22日(水)、東京・西新宿の新宿アイランドタワーB1にオープン致します。

『THE SAKURA DINING TOKYO』は、施設プロデュースなどを行う商業デベロッパーの新都市ライフと、「ピザーラ」、「ジョエル・ロブション」などを含む42の飲食業態を展開するフォーシーズが、基本構想から店舗デザイン等環境計画、業態・メニュープランまで共同開発したカジュアルダイニングです。西新宿エリアで稀有な200坪超のスケールを活かし、メインターゲットである30代の周辺企業に勤務するビジネスパーソンはもちろん、近隣ホテルの利用客やパーティ需要にも対応可能なシーン特性に合ったメニューを展開します。

■メニュー展開

オープンキッチンでダイナミックに調理する本格的な「溶岩グリル」や、店名にちなんだ桜のチップでスモークした燻製料理など、世界中の食が集まる「TOKYO」のおもてなしを具現。「溶岩グリル」は、溶岩石から出る遠赤外線によって、短時間で素材の旨みを閉じ込め、表面はカリッと、中はジューシーな状態で焼き上げます。余分な脂を落とし、その脂によって燻煙された香ばしい風味をお楽しみいただけます。

その他、フォーシーズの人気業態「寅福」ブランドの和食、ピッツァやパスタを中心とするイタリアン、寿司まで、ランチ、カフェ、ディナーそれぞれのシーンに対応できる大人の嗜好に合せたラインナップです。

バーカウンターから提供するドリンクは、当店のアイコンである桜の花びらとリキュールを使ったオリジナルカクテルをはじめ、様々な地域から取り寄せたワイン、人気の焼酎から日本酒まで、多国籍の食事と自由に組み合わせていただけます。



■フロア構成

メインダイニング、和食ダイニング、バーラウンジと3つのエリアで構成。最大400名の立食から少人数まで楽しめる空間は、普段使いからパーティシーンまであらゆるニーズに対応します

『THE SAKURA DINING TOKYO』代表的なメニュー

【STARTER】

桜のチップでスモークしたオリジナル燻製メニュー

スモークサーモンのサラダ仕立て オニオンヴィネグレット ¥950

冷前菜

鮮魚のカルパッチョ 南仏野菜 バジル風味 ¥1,100

SAKURA 農園のバーニャカウダ ¥1,600

【LAVA ROCK GRILL】(溶岩グリル)

ワンパウンドスパイシーグリルチキン 1/2 羽 ¥1,800

THE SAKURA DINING TOKYO バーガー ¥1,300

{BEEF}サーロイン オージービーフ 1/2 パウンド(約 226g) ¥2,600

{BEEF}サーロイン 国産 1/2 パウンド(約 226g) ¥4,800

{PORK}ロース 山形県米沢 1/2 パウンド(約 226g) ¥1,900

カジキマグロ ¥1,500

【GRILL】

イベリコ豚のプロシェット セージとオレガノ風味 ¥1,200

【SUSHI】

おすすめ 10 貫 ¥2,100

【TORAFUKU 寅福“JAPANESE FOOD”】

米沢豚の柔らか煮～煮たまご付き～ ¥950

大かまどで炊いたご飯セット(ご飯・味噌汁・お新香・じゃこおろし・やまくらげ) ¥750

【SQUARE CRISPY PIZZA】

B・L・T ～スモークベーコン・レタス・トマトのサラダピッツァ～ ¥1,000

【PASTA】

スモークベーコンの濃厚カルボナーラ ¥950

溶岩グリルチキンとクレソンクリームのみリアテッレ ¥1,000

うにといくらの冷製フェデリーニ わさび醤油と紫蘇の風味で ¥1,250

【DESSERT】

SAKURA の小さなグラスパフェ ¥800



スモークサーモンのサラダ仕立て



サーロイン 国産 1/2 パウンド



THE SAKURA DINING TOKYO バーガー



イベリコ豚のプロシェット



おすすめ 10 貫

溶岩グリルチキンとクレソンクリーム
のみリアテッレ

■『THE SAKURA DINING TOKYO』概要

店舗名	THE SAKURA DINING TOKYO
所在地	〒163-1390 東京都新宿区西新宿 6-5-1 新宿アイランドタワーB1
営業時間	月曜～日曜 11:00～23:00(L.O.22:00)
TEL	03-5339-6700
業態	カジュアルレストラン
平均客単価	ランチ 1000 円／ディナー3,500 円前後
客席数	219 席
坪数	206 坪(681.15 m ²)

■株式会社新都市ライフ

首都圏の駅前再開発商業施設や団地・大規模住宅開発地内等の様々な立地に 74 の商業施設を運営管理する商業デベロッパー事業を展開。

代表取締役社長	古屋雅弘
創業	1978 年(昭和 53 年)12 月 25 日
所在地	東京都新宿区西新宿 6-5-1 新宿アイランドタワー26F

■株式会社フォーシーズ

店舗数国内 No.1 宅配ピザチェーン「ピザラ」からミシュランガイド三ツ星レストランの「ジョエル・ロブション」まで、宅配・外食事業併せて 42 業態を展開。

代表取締役社長	浅野幸子
創業	1980 年(昭和 55 年)4 月 1 日
所在地	東京都港区南青山 5-12-4 全菓連ビル