

E・A・T

～本格ハンバーガーが話題のEATから秋の新提案～

## 仔羊の自家製パティが自慢のバーガーと相性ぴったりな 赤の微発泡「ランブルスコ」など、Bioワイン新登場！ 2012年9月4日(火)より

株式会社サザビーリーグ(本社:東京都渋谷区千駄ヶ谷)が運営する、カリフォルニアダイナー『EAT(イーエーティー) 渋谷ヒカリエ』では、“Good food, Good feeling with Bio!”をテーマに、秋の新提案として2012年9月4日(火)からハンバーガーに相性ぴったりな「Bioワイン」を各種新発売いたします。(※青山店では発売していません)

### EATではBioワインとハンバーガーのマッチングをご提案

今回ご用意するBioワインの中でも特にお勧めなのが、赤の微発泡「ランブルスコ」(※ボトルのみのご用意となります)。ゴクゴク飲める軽快な飲み心地は、ハンバーガーにぴったりで、お肉の旨みをベリー系の果実味が包み、穏やかな泡がスッキリさせてくれます。EATのバーガーの中でも、特に相性が良いのは『ラムバーガー』(1,050円税込/11:00~17:00はフレンチフライが付きます)。まるやかでキレが良いパタゴニアの天日湖塩のみで肉の旨みを引き出したジューシーなパティは、厳選した仔羊肉を店内で挽き、一つ一つ手ごねで形成。フレッシュバジルをベースにローズマリーやアンチョビを隠し味に使った自家製ジェノベーゼソースが、ラムの風味を引き立てます。



※写真左よりBioワイン、ラムバーガー  
写真はイメージです

この他、ディナー限定のお得にBioワインとステーキを楽しめるセット「ワインペアリング」、Bioワインをベースに旬を迎えるいちじくなど秋のフルーツをたっぷり使用した「季節のサンゲリア」、そしてヘルシーなソフトドリンク・スムージー「ファイバーパープル」も発売。さらに、夏の限定メニューで大好評だったスムージー「エナジーグリーン」もグランド・メニューとして発売することとなりました。

EATは、新鮮な野菜と食材を厳選し、手づくりこだわり、おいしいカリフォルニアをお届けします。  
～からだも、心も豊かに“Good food, Good feeling with EAT”～

### ＜本件に関するお問い合わせ＞

株式会社サザビーリーグ 業務統括室・広報  
TEL:03-5412-1970/FAX:03-5410-1209

【商品名】 Bioワイン

\*グラス(赤・白) 各550円(税込)

マス・ド・ジャニーニ(フランス/ラングドック)

南仏のジュリアン兄弟が、ビオロジック栽培のブドウを使ってつくる人気の有機ワイン

\*ボトル 各2,500円(税込)

[白]ソアーヴェ オーガニック 09 サルトーリ(イタリア/ヴェネト)

フルーティな味わいと新鮮で爽やかな風味が心地良い辛口の有機ワイン

[白]クマノオーガニックトロンテス ミッシェル・トリノ 11(アルゼンチン/カファジャテ)

ライチ、桃、ジャスミン、ラベンダーを感じるフローラルな香り

[赤/微発泡]クエルチオーリレッジ アーノ ランブルスコ セッコNV /メディチエルメーテ (イタリア/エミリア・ロマーニャ)バーガーと相性ピタリ!

穏やかなスパークリングで、カシス、ブルーベリーの果実香が爽やか

[赤]アバイ ガルナッチャ10 /ボデガス・アバイ(スペイン/セントロ)

完熟果実の旨みが詰まった、濃厚ながらまろやかな口当たりが特徴

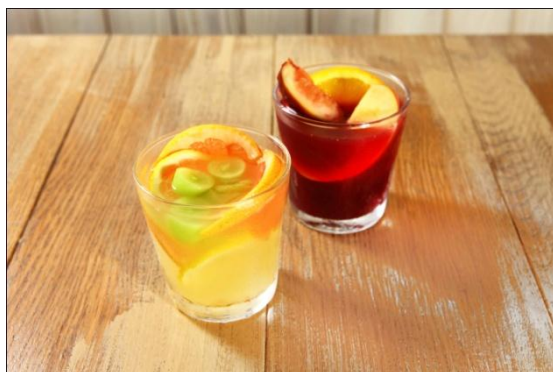


【商品名】 季節のサングリア 各630円(税込)

・白(マスカット・ピンクグレープフルーツ・レモン)

・赤(いちじく・オレンジ・りんご)

Bioワインと季節の新鮮フルーツをふんだんに使った自然派サングリア。秋限定で、マスカットといちじくを主役にした、赤白2種類をご用意しました。果実のフレッシュな風味と食感が際立った、さわやかで飲みやすい味わいで、EATこだわりのハンバーガーやサンドイッチともよく合います。フルーツは、季節によって変化しますので、今後のシーズン商品も是非ご期待ください。



※写真左よりサングリア(白)、サングリア(赤)  
※写真はイメージです



～ ディナー限定! EAT自慢のステーキと

Bioワインをお得に楽しめるセットメニュー～

【商品名】 ワインペアリング

\*2グラスワイン・セット(お好きな赤・白) 3,500円(税込)

\*ボトルワイン・セット(お好きな赤・白) 5,000円(税込)

※セットには下記フードが付きます

・ケージェンチキステーキ

(ブラック・ステーキに変更の場合+500円)

・EATチリフレンチフライ

・ロメインステーキwithゴルゴンゾーラソース

Bioワインとステーキのマッチングをグループで楽しめる、ワイン付きのお得なセットメニュー。フードには、生のじゃがいもからつくる絶品フレンチフライに国産牛肉のチリビーンズがたっぷりかかった『チリフレンチフライ』、ゴルゴンゾーラのクリーミーなソースが絶妙な『ロメインステーキ』、秘伝のケージェンスパイとフレッシュサルサが美味しい『チキンスステーキ』が付きます。いずれも、ワインとの相性がよく、シェアしながらお楽しみ頂けます。

※秋季限定のため、発売期間は9月4日～11月中旬まで、販売時間は夜17:00からの限定メニューとなります。



※写真手前から時計回りに、ケージェンチキステーキ、ワイン、ロメインステーキ、チリフレンチフライ  
※写真はイメージです

～旬を迎えるいちじくなど、たっぷりの秋のフルーツと  
野菜を使ったヘルシーなスムージー～

【商品名】

スムージー 各420円(税込)

・ファイバーパープル

(いちじく・ぶどう・ブルーベリー・バナナ・りんご)

・エナジーグリーン

(小松菜・キウイ・リンゴ・バナナ)

新鮮な旬のフルーツと野菜をバランス良くたっぷり摂ることができる手づくりスムージー。今が旬のいちじく、ぶどうをふんだんに使った秋色のスムージーが期間限定で新登場。バーガーやサンドとの相性もぴったりで、心も体も元気にしてくれる一杯です。

※ファイバーパープルは秋季限定のため、9月4日～11月中旬までの発売となります。



※写真左よりファイバーパープル、エナジーグリーン  
※写真はイメージです



■『EAT』渋谷ヒカリエ 店舗概要

【所在地】 東京都渋谷区渋谷2-21-1  
渋谷ヒカリエ7階(TABLE 7)

【TEL】 03-6419-7496

【店舗面積・座席数】 46坪 60席

【営業時間】 11:00～23:00  
11:00～28:00(金・土・祝前日)

【定休日】渋谷ヒカリエと同じ

<LAST ORDER>

LUNCH 17:00

DINNER: FOOD 22:00/DRINK 22:30

FOOD 27:00/DRINK 27:30(金・土・祝前日)

【URL】 <http://eatburger.jp>



『EAT』渋谷ヒカリエ

<EATについて>

メインのEATハンバーガーのほか、ブリトーやトスターダなどカリフォルニアの人々が大好きなTex-Mex(アメリカ人が好むメキシコ料理)を中心とした、カリフォルニアダイナーです。

店内は白を基調としながらもナチュラルな木のもつあたたかさを活かし、席数を抑えることでゆったりとくつろいでいただけるスペースを確保。シンプルに五感で楽しめるカリフォルニア料理の提供を通して、忙しい生活を送る人たちの心を優しく開き、生活を豊かにしていきます。

\*Tex-Mex(テクスメクス)とは

カリフォルニアはメキシコ料理店が非常に多い環境にあり、Tex-Mexはアメリカ人が好むメキシコ料理店の商品のこと。