

新宿サザンテラスに、日本初上陸となるLA発「eggslut」 が出店する、オールデイフードホール誕生！

ベイクルーズ初業態となるフードホールとして、ブーランジェリー「BOUL' ANGE」や
NYC NO.1ロブスターロール専門店「LUKE'S LOBSTER」が同時オープン



ジャーナルスタンダードやイエナなどライフスタイルを提案し、創業40周年を迎えたベイクルーズグループの株式会社フレーバーワークス(本社:渋谷区渋谷1-23-21)は、日本初上陸のLA NO.1卵料理専門店「eggslut」を始め、NYC NO.1ロブスターロール専門店「LUKE'S LOBSTER」、ブーランジェリー「BOUL' ANGE」と3つの人気ブランドを一度に楽しめるベイクルーズ初のフードホールを9月13日(金)に新宿サザンテラスにオープンします。

フードホールのテーマは“朝から夜まで味わえるオールデイ フードホール”。誰でも、好きな時間に、気軽に立ち寄ってほしいという想いから、新宿駅南口からすぐの遊歩道・新宿サザンテラスの入口とアクセスしやすい場所を選定しました。さらに、いづれの店舗もテイクアウトが可能で、平日の通勤、通学前の朝食から、休日の手土産まで幅広いシーンでご利用頂けます。また、ガラス張り2フロア構造の新生フードホールは、抜け感のある居心地の良い空間で、国際色豊かな「新宿」という街に相応しい、インターナショナルな食の魅力を発信する場を目指します。

中でも注目ブランドは、LA発“究極のエッグサンド”を提供する卵料理専門店「eggslut」。“LAセレブに愛される朝食”としてブームをおこした「エッグスラット」発祥の店であり、アメリカの定番料理「エッグサンド」の革命児として、2011年のブランド創立から今もなお行列のできる人気店です。なお、日本第1号店を記念して、まさに“究極のエッグサンド”に相応する日本限定メニューが登場。シグネチャーメニューの「フェアファックスサンド」に使用している、厳選した平飼卵から作るスクランブルエッグと、絶妙な火加減の半熟目玉焼きの2種類の卵を一度にサンドした「ルート 20」を発売します。究極の滑らかさに仕上げたスクランブルエッグと、黄身のはじける半熟目玉焼き、それらを包み込むふわふわでリッチなブリオッシュパンズの新食感エッグサンドをご堪能ください。

また、併設する2つのブランドでも、新宿サザンテラス限定メニューを発売。「BOUL' ANGE」からは、手のひらサイズのリッチな食パン「デニッシュキューブ」、「LUKE'S LOBSTER」からは、スパイシーでクセになる旨みの「ハラペーニョロブスターロール」と、ここでしかお召し上がりいただけないスペシャルな一品をご用意します。加えて、オープン日の9月13日(金)より各店合計で3,000円以上お買い上げの方、先着1,000名様に、各ブランドオリジナルのデザインで作成したエコバックをプレゼントします。

【TOPICS】

- ・ベイクルーズ初となるフードホールを9月13日(金)オープン
- ・LA発「eggslut」が日本初上陸、卵好きを魅了する“究極のエッグサンド”を提供
- ・人気の3ブランドそれぞれが、新宿サザンテラス店限定のメニューを発売
- ・各ブランドオリジナルデザインのエコバックを先着でプレゼント





▲エッグサンドイメージ



▲日本限定「ルート 20」

■LA発“究極のエッグサンド”を提供する卵料理専門店「eggslut」が日本初上陸！

卵好きが卵好きのために作った、LA NO.1の卵料理専門店「eggslut」は、“LAセレブに愛される朝食”としてブームをおこした「エッグスラット」発祥の店であり、アメリカの定番料理「エッグサンド」の革命児として、2011年のブランド創立以来、あらゆる卵好きを魅了しています。

シグネチャーメニュー「フェアファックスサンド」は、とろけるほど半熟のスクランブルエッグをリッチな自家製ブリオッシュバンズでサンドした他では食べることのできない、ふわふわ&とろとろの新食感エッグサンド。

日本初上陸となる新宿サザンテラス店では、本国の味わいをそのまま受け継いだ同様のメニューに加えて、日本限定メニュー「ルート 20」を発売します。

<新宿サザンテラス限定メニュー>

「ルート 20」 価格: 1,180円+tax

本国で最もポピュラーな「チーズバーガー」に、eggslutのシグネチャーメニューの「フェアファックスサンド」に使用している、とろけるほど半熟のスクランブルエッグをサンドしました。

「ルート 20」の命名にあたっては、eggslutのシグネチャー「フェアファックスサンド」が、初めてキッチンカーを出店した通り名「フェアファックスアベニュー」がルーツであることに因んで、日本初上陸となる新宿サザンテラス店が面している国道20号線から着想を得て名付けました。

究極の滑らかさに仕上げたスクランブルエッグと、口の中で黄身がはじける絶妙な火加減の半熟目玉焼きのダブルタッグは、まさに“究極のエッグサンド”を実感頂ける一品です。

■究極のエッグサンドとは

アメリカの名立たる星付きレストランで修業したシェフが考案したレシピを基に、いくつもの規格をクリアした卵や厳選した素材、繊細なフレンチの技法、そして洗練したビジュアルから構成される、シンプルながらもリッチな味わい且つ、他では食べることのできない、ふわふわ&とろとろの、新食感のエッグサンド。

Point.1_厳選した素材“卵”:

日本全国の養鶏場から選び抜いた平飼い飼育の卵を使用。卵黄はこっくりと濃厚ながらも、後味にクセがなく、リッチな自家製ブリオッシュバンズとサンドした際に、味わいのバランスが良いものを厳選。

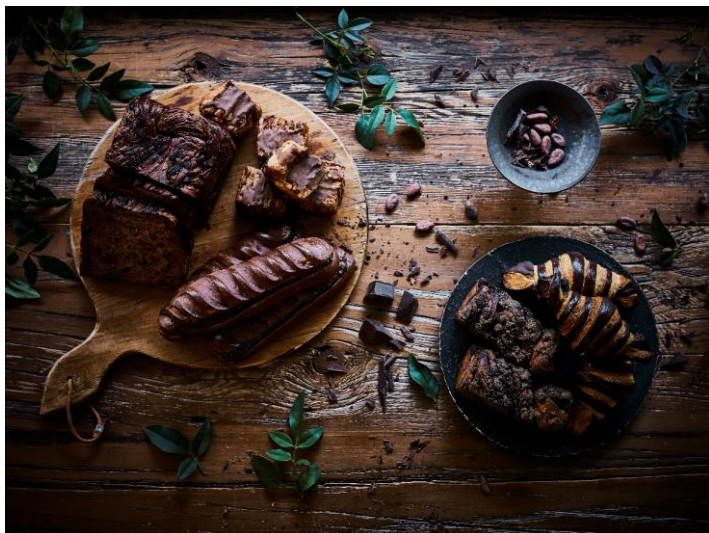
Point.2_一流シェフの技法:

主役となるスクランブルエッグをつくる際、伝統的なフランス料理としてのオムレツのレシピにならった、極めて細かく攪拌しながらゆっくりと火入れを行う技法を採用。

Point.3_洗練された構成:

卵、バター、チーズ、アクセントに少量のキャラメリゼした玉ねぎ、シラチャーソースで、一切の無駄がない、シンプルながらも、洗練された構成。





■暮らしに寄り添うブーランジェリー「BOUL' ANGE」

フランスのパン作りをベースに、厳選した小麦粉や旬の素材を掛け合わせ、見た目にも美しく美味しいパンを提案するブーランジェリー「BOUL' ANGE」が4ヶ月のリニューアル期間を経て形を新たにオープン。

これまで季節商品として展開してきたチョコレートフレーバーを通年で展開します。また、新作として1日に1,000個売れるクロワッサンからは、プレーン生地とチョコレート生地のコントラストが際立つ「マーブルクロワッサン」が登場。甘すぎないビターテイストが、朝食からティータイムまで、シーンを問わずお楽しみいただけます。

なお、オープンを記念して「BOUL' ANGE」では、9月13日から9月16日の期間、各日限定50個の「デニッシュキューブ(マーブル)」を発売します。4日間しか食べることができないフレーバーをお楽しみください。

<新宿サザンテラス限定メニュー>

「デニッシュキューブ(プレーン・チョコ)」 価格:250円+tax
リニューアル前に1番人気だった「デニッシュブレッド」を、手のひらサイズのキューブ型にアレンジしました。小さいながらも、リッチなバターの香りとほんのりとした甘み、もっちりとした食感で贅沢な一品に仕上げました。フレーバーも、プレーン・チョコと選べて、ちょっとしたおやつにぴったりです。



▲左)デニッシュキューブ(プレーン)、右)マーブルクロワッサン



■NY発のロブスターロールショップ「LUKE'S LOBSTER」

“高級食材のロブスターをカジュアルなスタイルで食べてもらいたい”という創業者の想いのもと誕生し、NYを中心に展開しているロブスターロール専門店「LUKE'S LOBSTER」。国内9店舗目となる新宿サザンテラス店では、これまでと同様、トレーサビリティ・サステナビリティが徹底された、良質のロブスターを用いた「ロブスターロール」の提供はもちろん、ロールパンをグリーンサラダに置き換えたヘルシーな「ワイルドブルーサラダ」、たっぷりの具材が入った食べるスープなどこれまでにない新しいメニューを提案します。更にドリンクもアルコール類を拡充し、ディナーにもお使いいただけるカジュアルリッチなセミセルフ・レストランとして展開します。少し大人な「LUKE'S LOBSTER」にご期待ください。

なお、オープンを記念して「LUKE'S LOBSTER」では、9月13日から9月16日の期間、各日先着30名様にワンコイン(500円)にて「ロブスターロール」を提供します。

<新宿サザンテラス限定メニュー>

「ハラペーニョロブスターロール」 価格:1,100円+tax

ハラペーニョのソースで和えたプリプリのロブスターを、自家製ロールパンでサンドし、さらにトッピングにもハラペーニョピクルスを使用したスパイシーな一品。ピリリとした刺激が、ロブスター本来の旨みと甘みを引き締め、次から次へと頬張りたくなる味わいに仕上げました。また、このクセになる味わいは、ビールとの相性も抜群。LUKE'S LOBSTERが厳選したクラフトビールと合わせてお楽しみください。



\オープン記念/オリジナルエコバックを先着1,000名にプレゼント!

オープン日の9月13日(金)より各店合計で3,000円以上お買い上げの方に、先着1,000名様にそれぞれのブランドがデザインしたオリジナルエコバックをプレゼントします。

<ノベルティ概要>

内容:オリジナルエコバック

個数:1,000個

※なくなり次第終了

条件:各店レジにて、スタンプカードをプレゼント。

スタンプは1,000円以上お買い上げごとに1つ捺印します。

スタンプが3つ溜まったスタンプカードをレジにて提示いた

だくと、オリジナルエコバックをプレゼントいたします。

※在庫状況によりデザインをお選びいただけない場合がございます。



■施設概要

住所: 〒151-0053 東京都渋谷区代々木2-2-1 新宿サザンテラス内
 アクセス: 新宿駅南口/新南口から徒歩1分
 新宿ミロードからミロードデッキにて直結、バスタ新宿から徒歩1分
 電話番号: 店舗により異なる
 <eggslut> 未定
 <BOUL' ANGE> 03-5302-2282
 <LUKE' S LOBSTER> 未定
 ※確定後、公式HPIにてお知らせいたします
 営業時間: 7:30~22:00 (LUKE' S LOBSTER は10:00~21:00)
 坪数: 1F 190㎡、2F 95㎡
 座席数: 1F 22席+スタンディング、テラス 20席 2F 17席、テラス 20席
 定休日: 不定休
 参考情報: <eggslut>
 HP: <https://eggslut.baycrews.co.jp/> Instagram: @eggslut_japan
 <BOUL' ANGE>
 HP: <http://boulange.baycrews.co.jp/> Instagram: @boulange.jp
 <LUKE' S LOBSTER>
 HP: <http://lukeslobster.jp/> Instagram: @lukeslobster.jp

<株式会社フレイバーワークス>

設立 : 2017年9月1日

本社所在地 : 東京都渋谷区渋谷1-23-21

展開ブランド : J.S. PANCAKE CAFE、J.S. BURGERS CAFE、J.S. FOODIES、LUKE' S LOBSTER、J.S. CURRY、RITUEL、BOUL' ANGE
 FLIPPER'S、CITYSHOP、FRANZÈ AND EVANS、BON GOÛT HAMBURG、しゃぶしゃぶ 山笑ふ、Bon Vivant、CAFÉ M、
 Roasted COFFEE LABORATORY、Cacth the Cajun Seafood、HI-CACAO CHOCOLATE STAND、machi machi、eggslut