

Press  
Release

2020年12月吉日  
株式会社フレーバーワークス

「グルメサラダ&デリ」を提供するデリカテッセン「CITYSHOP」  
**10数種の野菜やハーブ・グレインズが入った、  
ヘルシーな「発酵クリームグラタン」を発売**



バ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)が展開するデリカテッセン「CITYSHOP」は、2020年12月23日(水)に、「発酵クリームグラタン」2種を発売します。10数種の野菜やハーブ・グレインズが入った、食べ応えがありつつ栄養価の高い一品。美容・免疫力UPが期待でき、身体の中から温まる季節限定メニューです。

#### ■商品概要

##### <商品①グリルチキンと菜の花の発酵クリームグラタン>※画像中央

グリルチキンと菜の花など、ぎっしり9種野菜をグリユイエールチーズと塩麹クリームで仕上げたグラタン。ローズマリーとピンクペッパーで香りづけ。

鶏肉/菜の花/芽キャベツ/カーリーケール/マッシュルーム/ポテト/金美人参/かぼちゃ/  
グレインズ/ビーンズミックス/ローズマリー/塩麹クリーム/グリユイエールチーズ/  
パルメザン/ピンクペッパー

1280円+TAX パン付き

販売時刻：毎日17:00以降(店内のみ)

##### <商品②11種野菜の酒粕クリームVEGANグラタン>画像右

アボカドやケール・根菜などたっぷり11種類の野菜を、デトックス効果の高い酒粕クリームで焼き上げた100%植物性のヴィーガングラタン。

アボカド/紅芯大根/レンコン/カーリーケール/マッシュルーム/長ネギ/ポテト/金美人参/  
かぶ/クルミ/グレインズ/ビーンズミックス/塩昆布/酒粕クリーム/  
酒粕チーズ/ブラックペッパー

1200円+TAX パン付き

販売時刻：毎日17:00以降(店内のみ)

## ■ CITYSHOPとは

「いろんな野菜を、もっと美味しく、もっとデイリーに食べる」をテーマに、野菜と肉・魚・スーパーフード・グレインズ・スパイスなどを掛け合わせた「グルメサラダ&デリ」を提供するデリカテッセン。2015年南青山に誕生し、翌2016年にはヌードルシヨップ「CITYSHOP NOODLE」を青山に、2018年にはピザシヨップ「CITYSHOP PIZZA」を渋谷に。2020年8月にはキオスク併設型の「CITYSHOP」を東京駅エキナカにオープン。



HP : <http://cityshop.tokyo/> Instagram : @cityshop\_food

## ■ SHOP INFORMATION

### CITYSHOP 青山

住所:東京都港区南青山5-4-41  
TEL: 03-5778-3912 OPEN:11:00-21:30(L.O. 21:00)

### CITYSHOP 渋谷キャスト

住所:東京都渋谷区渋谷1-23-21 SHIBUYA CAST GF・1F  
TEL: 03-5778-9232 OPEN:9:00-21:30(L.O. 21:00)

### CITYSHOP 東京駅

住所:東京都千代田区丸の内1-9-1  
JR東日本東京駅構内1F グランスタ東京内  
TEL: 03-6256-0336  
OPEN: 月~土・祝 7:00~22:30(L.O. 22:00)、  
日・連休最終日の祝 7:00~21:30(L.O. 21:00)

## ■ 会社概要

【株式会社フレイバーワークス（バイクルーズグループ）】

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/CITYSHOP/しゃぶしゃぶ 山笑ふ/BOUL'ANGE/Roasted COFFEE LABORATORY/FLIPPER'S/Catch the Cajun Seafood/HI- CACAO CHOCOLATE STAND/machi machi/eggslut/PARIS SAINT- GERMAIN CAFÉ/咖喱屋ボンゲー/おむすび ごっつ食べなはれ