

工房一体型！窯焼きスフレオムレットとスフレクレープの新業態 1号店 「YELLOW MARKS」を9月28日に渋谷・神南にオープン

株式会社シャノアール（本社/東京都豊島区、代表取締役社長/中村成佑）は、新業態として、窯焼きスフレオムレットとスフレクレープのレストラン「YELLOW MARKS（イエローマークス）」の第1号店を、2019年9月28日（土）に渋谷・神南にグランドオープンいたします。



YELLOW MARKS
窯焼きスフレオムレットとスフレクレープ



「YELLOW MARKS」は、“たまごを通じてここでしか味わえない、まったく新しい体験をお届けしたい。”その想いのもと誕生した、工房一体型の窯焼きスフレオムレットとスフレクレープのレストランです。ひとつひとつの素材や製法、店内の空間設計までこだわり抜き、ハンドメイドで丁寧に作る出来立て・焼き立ての料理をお楽しみいただけます。

当店では、厳選素材を使用し、窯焼きだからこそ出来る“ふわっふわの”スフレオムレットとスフレクレープを主軸に、新鮮なフルーツなどを一晚漬けこんだ自家製シロップを使用したホームメイドドリンクやカクテルのほか、アペタイザー、デザートまで幅広くご提供します。スフレに使用するこだわりのたまごのエグロワイヤル[®]や、そのエグロワイヤル[®]の卵黄ソフトクリーム、一時間以上低温で焼き上げて作る窯焼きプリンは、テイクアウトでもご利用いただけます。

また、食べている時はもちろん、料理を待っている時もわくわく気分を味わっていただきたいとの想いから、店内は調理工程が間近で見える工房一体型を採用。店内に足を踏み入れた瞬間から、オープンキッチンの中で、手間を惜しまずひとつひとつ丁寧に料理を作り上げるライブ感も味わっていただけます。

明るく開放的な店内で、ランチタイムや仕事帰りの女子会など、オールデイの様々なシーンで、ご友人、ご家族、ご同僚とこだわりの詰まった料理と空間をお楽しみください。

今後もシャノアールでは、友人と過ごす午後のひととき、楽しいお酒やごちそうを囲む夜など、日々のあらゆるシーンで、心地よいひとときをお届けしてまいります。

■「YELLOW MARKS」のこだわり

・窯で焼き上げた“ふわっふわ”のスフレ

スフレの原点であるたまご選びにこだわり、全国の数多くあるたまごの中から選んだのが、素材の風味を引き立てる「エグロワイヤル®」でした。このたまごを使用して作りあげた“ふわっふわ”のスフレは、口に入れた瞬間、鼻に抜ける美味しい香りと濃厚な風味が口いっぱい広がります。

また、独自の製法で泡立てたたまごを、フライパンではなく、気密性の高い窯でじっくり焼き上げることで、今までにない“ふわっふわ”のスフレが完成しました。

・手間を惜しまず大切に作る“ハンドメイド”

出来立てのその瞬間を味わっていただきたいとの思いから、作り置きをせずオーダーを受けてからたまごを泡立て、最も良い状態でスフレオムレツ、スフレクレープをご提供します。

そのほか、ドリンクやカクテルも、シトラス、ジンジャーなど様々な素材の美味しさを最大限引き出せるよう、それぞれの素材に合った温度で加熱を行い、一晩漬けた自家製シロップを使用して丁寧に作り上げたホームメイドドリンクです。

・ライブ感あふれる工房一体型の店内

美味しいだけではなく、わくわく気分を味わっていただきたいとの思いから、工房一体型のライブ感あふれるお店作りにもこだわりました。オープンキッチンで手間を惜しまず、料理を作っている様子を間近でご覧いただけます。

■提供メニュー例

<窯焼きスフレオムレツセット> 価格：980円～



フライパンではなく、窯でじっくり焼き上げたふわっふわのスフレオムレツです。

美味しさの秘密は3層構造。1層目にふわっふわのスフレを、2層目に風味と食感のアクセントとして、相性の良い食材を挟み込み、3層目にとろとした食感のロワイヤル（洋風卵とうふ）が連なります。相性抜群の2種類のソースをかけることで、味の変化も楽しみながらお召し上がりいただけます。

<ホームメイドドリンク> 価格：580円～



フルーツの美味しさを最大限に引き出せるよう、素材に合った温度で加熱し、一晩つけ込んだ自家製シロップで作るホームメイドドリンク。新鮮さ、美味しさを残す製法で作っているので、グラスの中のフルーツやジンジャーも美味しく食べていただけます。

<窯焼きスフレクレープ> 価格：980円～



薄さにこだわりカリッと焼いたクレープに、ふわっふわのスフレを挟み窯で焼き上げました。

新鮮なフルーツの旨味がギュッと詰まった手作りコンフィチュール（自家製ジャム）や、ホイップクリームをたっぷりかけて、香り豊かなクレープをお楽しみいただけます。

<アルコールドリンク> 価格：530円～



コールドプレスジュース、フルーツのスムージーと合わせ、体にも優しく鮮やかなカラーで見た目もかわいい、当店オリジナルのアルコールドリンクです。

そのほか、ビール、ハイボール、ワインなどもご用意しています。

<アペタイザー>
価格：630円～



ホワイトエッグトルティーヤ、KOJIのきみ、エッグフリット&ワカモレなど、たまごを色々な形でアレンジしたメニューを中心にご用意。
空腹を心地よく刺激する前菜やおつまみも、丁寧に手作りしています。

<デザート>
価格：480円～



1時間以上低温でじっくり焼き上げた昔ながらの窯焼きプリンや、エグロワイヤル®の卵黄を使用した鮮やかな黄色のソフトクリーム、メレンゲを使ったデザートなどを取り揃えています。

※表示価格は、すべて税抜き価格です。
※アペタイザーは、17時からのご提供となります。

■店舗情報

店名：YELLOW MARKS
住所：〒150-0041 東京都渋谷区神南 1-20-15 神南 101 ビル 1 階
アクセス：渋谷駅 八チ公口から徒歩約 7 分
TEL：03-6416-5955
営業時間：平日・土日祝 11:00～23:00 (L.O.22:30)
定休日：無
総席数：50 席
グランドオープン日：2019 年 9 月 28 日 (土)
サイト：<https://chatnoir-company.com/yellowmarks/>

※サイトは、9月28日に公開予定です。



YELLOW MARKS 外観イメージ

株式会社シャノアール

東京都豊島区東池袋 3-1-1 サンシャイン 60ビル 45F

TEL 03-5928-1356 FAX 03-5928-1301

Mail: public_relations@chatnoir-inc.com

コーポレートサイト: <https://chatnoir-company.com/>