

# CHAT NOIR

Press Release

2019年12月16日  
株式会社シャノアール

## この冬、YELLOW MARKS から “ふわっふわ”の季節限定メニューと、新年を盛り上げるパーティープランが登場！ ～フォアグラの窯焼きスフレオムレツと、福岡産あまおうの窯焼きスフレクレープ～

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、窯焼きスフレオムレツと窯焼きスフレクレープのレストラン「YELLOW MARKS（イエローマークス）」渋谷神南店にて、冬の季節限定メニューと新年を盛り上げるパーティープランの販売を開始します。



2019年12月17日（火）より販売する季節限定メニューでは、クリスマスなどこれからのイベントシーズンにぴったりな“フォアグラ”を使用した「窯焼きスフレオムレツ」と、冬に旬を迎える福岡産“あまおう”をふんだんに使った「窯焼きスフレクレープ」が登場します。厳選した旬の素材を使用し、特別なシーズンにふさわしい心躍る華やかなメニューを用意いたしました。

「YELLOW MARKS」自慢の看板メニュー“ふわっふわ”の「窯焼きスフレオムレツ」と「窯焼きスフレクレープ」の、この時期にしか味わえない華やかで贅沢な味わいをお楽しみください。

また、2020年1月1日（水）からは、新年会など1年のはじまりを盛り上げるパーティープラン（予約制）も登場。当店自慢の窯焼きスフレオムレツと、彩り野菜のバーニャカウダ、低温調理で仕上げた厚切りローストビーフなど、多彩なメニューをお届けします。

### <この冬、YELLOW MARKS が贈る季節限定メニュー>

#### ■ 濃厚フォアグラの窯焼きスフレオムレツセット



濃厚さとほのかな甘みを感じるフォアグラを、「YELLOW MARKS」自慢の“ふわっふわ”のスフレオムレツで包み込みました。フォアグラと相性の良いほんのり甘いマデラ酒を使用したデミグラスソースと、鶏出汁のソースの2種類のソースをお好みでかけてお召し上がりいただけます。

自家製ピクルスとオリジナルキャロットドレッシングがかかったサラダのほか、ジャガイモのポタージュもセットでご提供します。

- ・価格：1,680円（税抜）
- ・販売時間：11時～14時まで／17時～閉店まで
- ・販売期間：2019年12月17日～2020年2月20日

## ■ 福岡産あまおうの窯焼きスフレクレープ



糖度が高くほどよい酸味のある、福岡産あまおうをふんだんに使用した香り豊かなスフレクレープです。  
“ふわっふわ”のスフレには、フルーティーな味わいのルビーショコラを贅沢に入れました。いちごの酸味と、優しい甘みのスフレクレープが相性抜群の一皿です。別添えのいちごとフランボワーズの自家製ジャムや、たっぷりのホイップクリームをかけてお召し上がりください。

また、濃厚たまごのソフトクリームも付いており、あたたかいスフレクレープと、冷たいアイスクリームの口溶けの良い組み合わせもお楽しみいただけます。

- ・価格：1,880円（税抜）
- ・販売時間：14時～閉店まで
- ・販売時間：2019年12月17日～2020年2月20日

### <1年の始まりを盛り上げるパーティープラン（3種）>

#### ①【PARTY LIGHT PLAN】

窯焼きスフレオムレツ&彩り野菜のバーニャカウダ付き 5品プラン 2,800円（税抜）

- ・前菜盛り合わせ3種
- ・彩り野菜のバーニャカウダ（季節の野菜8種）
- ・厚切りローストビーフとフライドポテト
- ・窯焼きスフレオムレツ  
（ベーコンオムレツ、季節の野菜オムレツよりお選びいただけます。）
- ・濃厚ミニソフトクリーム

#### ②【PARTY STANDARD PLAN】

窯焼きスフレオムレツ&彩り野菜のバーニャカウダ付き 6品プラン 3,500円（税抜）

- ・前菜盛り合わせ4種
- ・彩り野菜のバーニャカウダ（季節の野菜10種）
- ・マッシュポテトのグラタン トリュフ風味
- ・厚切りローストビーフとスパイシーチキンの盛り合わせ
- ・窯焼きスフレオムレツ  
（ベーコンオムレツ、季節の野菜オムレツ、モッツアレラスフレオムレツよりお選びいただけます。）
- ・昔ながらの窯焼きプリン

#### ③【PARTY PREMIUM PLAN】

窯焼きスフレオムレツ&彩り野菜のバーニャカウダ付き 7品プラン 4,500円（税抜）

- ・前菜盛り合わせ4種
- ・彩り野菜のバーニャカウダ（季節の野菜10種）
- ・マッシュポテトのグラタン トリュフ風味
- ・旬の魚介ときのごアヒージョ
- ・厚切りローストビーフとローストポークの盛り合わせ
- ・窯焼きスフレオムレツ  
（ベーコンオムレツ、季節の野菜オムレツ、モッツアレラスフレオムレツよりお選びいただけます。）
- ・昔ながらの窯焼きプリン



PARTY STANDARD PLAN  
（イメージ写真）

パーティープラン 3 種ともに、1,500 円（税抜）で飲み放題（120 分）をお付けすることができます。

- ・パーティープラン開始日：2020 年 1 月 1 日（水）～
- ・パーティープラン予約受付開始：2019 年 12 月 20 日（金）～

※予約制となります。

※パーティープランは 17:00 よりご利用いただけます。

※ご予約は 2 名様～20 名様まで承っております。

※各プラン 2 時間制となります。

※ご予約は 2 日前までをお願いいたします。

※ご予約人数の最終確定は前日までをお願いいたします。

※当日のキャンセル・人数減は代金の 100%のキャンセル料を申し受けます。

※ご予約時間に遅れる際はお電話にてご連絡ください。

※季節により内容が異なる場合がございます。

### ◇YELLOW MARKS とは

“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 2019 年 9 月に誕生した、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。

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晩漬けた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。

### ◇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 ハチ公口から徒歩約 7 分

T E L：03-6416-5955

営業時間：11:00～20:30（L.O.20:00）

定休日：月曜日

総席数：50 席

サイト：<https://chatnoir-company.com/yellowmarks/>

※2020 年 1 月 1 日（水）からは、営業時間が 11:00～23:00（L.O.22:30）・定休日無しとなります。



## 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 4 5F

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

Mail: [public\\_relations@chatnoir-inc.com](mailto:public_relations@chatnoir-inc.com)

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