

## アンダーズ 東京 1階「BeBu (ビブ)」 新料理長を迎え、本場アメリカの味を気軽に楽しめる “アメリカンコンフォートフードレストラン”として 2022年11月1日 (火) リニューアルオープン

アンダーズ 東京 (所在地: 東京都港区虎ノ門1-23-4 虎ノ門ヒルズ 森タワー) の1階に位置するカフェ&バー「BeBu (ビブ)」は、この度新料理長 ニコ マルティネスを迎え、本場アメリカの味を気軽に様々なシーンでお楽しみいただける“アメリカンコンフォートフードレストラン”として2022年11月1日 (火) にリニューアルオープンいたします。

アンダーズブランドが大切にしている自分スタイルで楽しむ刺激的な食体験を、2014年6月のホテル開業以来提供してきたカジュアルレストラン「BeBu」が、セカンドステージとしてこの度生まれ変わります。これまで多くのお客様にご愛顧いただきましたBeer×Burgerを意味する「BeBu」の店舗名はそのままだ、日本でも馴染みのあるポピュラーな料理から、まだ日本では珍しいアメリカンスタイルの料理まで、クラシックなアメリカンコンフォートフードの数々を提供してまいります。



メニューは、自分らしく心地よい時間が楽しめるアンダーズ 東京ならではのセレクションにてご用意。あえて朝食・ランチ・ディナーと時間ごとのメニューを設けず、ご自身が訪れたい時に、好きなメニューをいつでもセレクトいただけるようオールデイメニューにてご用意いたします。アメリカ・サンフランシスコやカルフォルニアのレストランでウエスタンフードを専門に経験を積み、アメリカが誇るBBQ料理も極めたシェフならではのシンプルかつ、ダイレクトに料理の美味しさをお楽しみいただけるメニューの数々をラインナップ。

シェフ ニコがこの度「BeBu」のリオープニングに伴い、アメリカでの経験を活かし特別に開発したバーボンウイスキーをアクセントに使用したスパイシーな中にも甘みを感じるオリジナルBBQソースが魅力の「BBQポークベイベーバックリブ」をはじめ、香ばしくジューシーに焼き上げた100%ビーフパティにコクのあるレッドチェダーチーズをダブルでトッピングした「クラシックチーズバーガー」、病みつきになるケイジャンスパイスを纏わせた「骨なしケイジャンチキンウィング」、スペシャルグレービーソースに3種のチーズと特製のBBQブルドポークが絶妙な味わいの「ローディッドポテト」など、シェフのこだわりが感じられる料理が並びます。また、アメリカではポピュラーな、秘伝のスパイスをなじませてカリッと揚げたチキンに、クロワッサンのような味わいとワッフルのような食感が楽しい生地“クロッフル”を合わせメープルシロップをかけて楽しむ「チキン&クロッフル」など、オールデイブレックファストメニューも充実。デザートには、ニューヨークチーズケーキ、チョコレートブラウニーに加え、シェフのユニークなアイデアから生まれた「スイートバーガー」もフォトジェニックな注目のメニューです。

さらにドリンクセレクションも自慢のラインナップ。生ビールにはブルックリンの生ビールを取り揃え、リーズナブルに楽しめるアメリカのワインセレクションもご用意いたしました。幅広い層にお楽しみいただけるミルクシェイクはチョコレート、バニラ、ストロベリーとお勧めの3種のフレーバーでご提供いたします。

ガラス張りの窓から柔らかな光が注ぐウッディを基調とした温かみのある落ち着いた開放的な店内には、スタンディングで楽しめるバーカウンターのほか心地よいテラス席もあり、シーンに合わせて最適な空間でお食事をお楽しみいただけます。夕方のハッピーアワーではオリジナルフレーバーのポップコーンも登場。アメリカを旅する気分を味わえるユニークな食体験をお届けいたします。

## ■レギュラーメニュー（一例）

※表記料金は税込み価格です。サービス料（15%）はかかりません。

### 【メイン／サイドディッシュ】

#### ・クラシックチーズバーガー 1,650円

100%ビーフを使用したパティを香ばしくかつジューシーに焼き上げ、レッドチェダーチーズをたっぷりダブル使用。BeBu特製ソースにトマト、レタスをサンドしたふわふわバンズとも相性抜群のハンバーガーです。

#### ・BBQポーク ベイビーバックリブ Full Size 5,500円 / Half Size 3,300円

バーボンウイスキーでスモーキーな香りとコクをプラスしたシェフ ニコ自慢の秘伝のBBQソースが魅力のシグネチャーメニュー。4時間かけてじっくりと調理することで、肉の旨みを閉じ込め、柔らかく仕上げます。シューストリングポテトまたは野菜の食感を活かしたホームメイドコールスローを添えて提供いたします。

#### ・チキン&クロッフル 1,210円

バターミルクでゆっくりと煮込んだ柔らかい胸肉に秘伝のスパイスをなじませて揚げたチキンに、外はクロワッサンのようにサクリと中はワッフルのようなモチモチ食感が楽しい生地“クロッフル”を合わせ、メープルシロップをたっぷりかけてお召し上がりいただく、ローカルアメリカンを感じる一皿です。

#### ・ベジタブルバーガー 1,540円

バーガーのメインとなるパティには、肉や卵といった動物性食材や添加物を一切使用せず、カボチャや椎茸、パプリカなど100%野菜を使用した、BeBuでしか味わえないオリジナルハンバーガーです。アボカドペーストが絶妙なアクセントに。



クラシックチーズバーガー



BBQポーク ベイビーバックリブ



チキン&クロッフル



ベジタブルバーガー

#### ・骨なしケイジャンチキンウィング 990円

肉汁溢れるジューシーなフライドチキンにオリジナルスパイスを絡めた、ビールと相性抜群の一品。骨なしのため食べやすく、ハッピーアワーのおつまみにも最適です。柚子こしょうタルタルソースとホームメイドのコールスローと共に楽しみください。



骨なしケイジャンチキンウィング

#### ・ローディッドポテト 1,320円

シェフオリジナルのグレービーソースと3種のチーズ、BBQプルドポークが絶妙な味わいの、病みつきになるポテトフライ。



ローディッドポテト

### 【デザート】

#### ・スイートバーガー 990円

定番のハンバーガーをスイーツにアレンジしたユニークな一品。チョコレートでコーティングしたバニラアイスのパティに見立て、キウイ（ピクルス）、ストロベリー（トマト）、オレンジゼリー（チーズ）を挟んでデザートバーガーに。ストロベリーソース（ケチャップ）とカスタードクリーム（マスタード）を添えてご提供いたします。



スイートバーガー

#### ・ニューヨークチーズケーキ／チョコレートブラウニー 各990円

■メニューページ：<https://www.andaztokyo.jp/restaurants/jp/bebu/#menu>

## 【ドリンク】

- ・ブルックリンビール3種 各880円  
ブルックリンラガー／ブルックリンラガーIPA／ブルックリン ソラチエース
- ・BeBuスペシャルミルクシェイク 各880円 ・グラスワイン（赤・白） 各700円～  
バニラ／チョコレート／ストロベリー ワイン フルボトル 各3,500円～



BeBuスペシャルミルクシェイク

## ★【ハッピーアワー】（17：00～19：00）

- ・各種ドリンク（ビール、グラスワイン（赤・白）、ハイボール、ジントニック 他） 各500円  
ハッピーアワータイムにドリンクをご注文いただくと、「ケイジャンスパイスポップコーン」を無料でご提供。

## BeBu リニューアルオープン記念 期間限定スペシャル特典

11月限定で『BBQポーク ベイビーバックリブ』をご注文のお客さまにグラスワインをプレゼント！

※お1人様1杯、1グループ4名様までとさせていただきます。詳しくは公式ホームページをご確認ください。

## 新料理長のご紹介

### アンダーズ 東京 BeBu 新料理長 ニコ マルティネス (Niko Martinez)

1984年生まれ。フィリピン、マニラ出身。

料理好きな両親のもとに育ち、幼い頃より家族とともに市場へ出かけたり、キッチンで時間を過ごすことが多かったことから、料理に対する情熱を持つ。若くしてシェフの道を志すも、母親の勧めもありホテル&レストラン経営の学士号を取得、料理全般の知識と技術のほか、マネージメントについても学び、ビジネスセンスも身に付ける。2006年大学卒業後、シャングリ・ラ マニラをはじめ、フィリピンのリゾートレストランのほか数々の著名なレストランで腕を磨き、アメリカ・サンフランシスコやカルフォルニアのグリルレストランでは、アメリカが誇る本場のBBQ料理についても深く学び、本場のアメリカ人の舌を満足させる料理を提供するとともに、バラエティ豊かなグリル料理の経験と技術を積む。2014年に来日し、グリルレストラン「Two Rooms」にて勤務。2017年ヒルトン東京「メトロポリタングリル」のシェフ・ド・パルティとして入社。その後シェフ・ド・キュージーヌに昇進し、メニュー開発からスタッフ指導など幅広い分野で貢献する。気軽にアメリカ本場の味を楽しめる唯一無二のグリルスタイルを追求したいという思いから、2022年10月アンダーズ 東京「BeBu」の料理長に就任する。型にとらわれないアンダーズならではのユニークネスをグリル料理で表現し、幼少期に体験したような温かい団らんの場と、他では味わえない五感で楽しむクラシックアメリカンコンフォートフードをより多くのゲストに提供すべく、日々邁進している。



## アメリカンコンフォートフードレストラン『BeBu』について

アンダーズ 東京の1階に位置するカジュアルレストラン「BeBu」は、本場アメリカの味を気軽に様々なシーンで楽しめるメニューを提供いたします。ランチタイムはもちろん、お仕事帰りのハッピーアワーやディナータイムには、こだわりのクラフトビールやワインなどお料理に合わせてお楽しみいただけるドリンクも充実。開放的な店内には、スタンディングのバーカウンターや心地よいテラス席などもあり、自分スタイルで美味しい時間をお過ごしいただけます。



店舗情報 : BeBu (ビブ)

オープン日 : 2022年11月1日 (火) リニューアルオープン

住所 : 東京都港区虎ノ門1-23-4 虎ノ門ヒルズ 森タワー アンダーズ 東京 1階

電話番号 : 03 6830 7739 (受付時間 10:00 ~ 19:00)

営業時間 : 平日11:30 ~ 20:00 (フード・ドリンクともに: 19:30 L.O.)

最新の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

※画像データは、こちらよりダウンロードのうえご利用ください。 <https://bit.ly/3slicb4>

掲載、取材のご希望に関するお問い合わせは、下記連絡先までお待ちしております。

アンダーズ 東京広報事務局 (カーツメディアワークス内) 小石、大越、田口

TEL : 03-6427-1627 FAX : 03-6730-9713 Mail : [contact@kartz.co.jp](mailto:contact@kartz.co.jp)

アンダーズ 東京 マーケティング コミュニケーションズ

TEL: 03-6830-7751 浜田 理絵 ([rie.hamada@andaz.com](mailto:rie.hamada@andaz.com)) 根本 陽子 ([yoko.nemoto@andaz.com](mailto:yoko.nemoto@andaz.com))