



Buvette

gastrothèque

センセーショナルな日本初上陸から1周年
“Bubble(泡)”をテーマにしたフェアを開催、オーナーシェフ ジョディ・ウィリアムズも来日
Buvette(ブヴェット)1周年フェア『Bubble』

期間：2019年3月22日(金)～4月14日(日)
オーナーシェフ ジョディ・ウィリアムズ来店日：2019年3月28日(木)

ニューヨークのウエストヴィレッジで“街の食堂”として絶大な人気を集め、昨年3月に日本初上陸として東京ミッドタウン日比谷1階にオープンした「Buvette(ブヴェット)」。このオープン1周年を記念し、3月22日(金)～4月14日(金)の期間、祝い事の象徴ともされる“Bubble(バブル/泡)”をテーマにしたフェア「Bubble」を実施します。



フェア『Bubble』では、シャンパン&スパークリングワインをリーズナブルな価格でお楽しみいただけるほか、これに合わせたスペシャルメニューを提供します。また、テイクアウト商品として、1周年特別デザインのオリジナルトートバッグを用意、焼き菓子とコーヒーをセットにして販売します。

さらに、「Buvette」オーナーシェフであるジョディ・ウィリアムズの来日が決定。3月28日(木)終日、店舗で皆様のご来店をお迎えします。

お祝い事には欠かせない“Bubble”。食事の場を華やかに彩るグラスを傾けながら、「Buvette」で過ごす“Bubble”なひと時をお楽しみください。

■ Buvette 1周年フェア『Bubble』概要

期間：3月22日(金)～4月14日(日)

- 内容：① シャンパン、スパークリングワイン 4種を特別価格でグラス販売(税別 600円～)
② スペシャルメニュー販売 (5アイテム/税別 1,000円～)
③ 「Buvette」1周年 特別オリジナルデザイントートバッグ 販売
・ トートバッグ+焼き菓子+コーヒーのテイクアウトセット 1,400円 / ・ 単品 1,200円
④ 「Buvette」オーナーシェフ、ジョディ・ウィリアムズ来店 (※3月28日(木)のみ)

店舗：「Buvette」

(東京都千代田区有楽町1丁目1番2号 東京ミッドタウン日比谷1階/TEL03-6273-3193)

H P：<http://buvettetokyo.com/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL:03-3470-5307
広報:大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■ Buvette 1周年フェア『Bubble』 バイザグラス

※価格はすべて税別

シャンパーニュ、ボランジュ “スペシャルキューベ”	1,200 円
ヴァンムスー ロゼ、アンリ・メール	600 円
クレマン・ド・ブルゴーニュ、レ・ヴィニュロン・ド・オート・ブルゴーニュ	950 円
本日の自然派スパークリング	価格はスタッフにお尋ねください。



■ Buvette 1周年フェア『Bubble』 フードアイテム

ウフ・キャビア スティームエッグ、キャビア、クレームエペス	1,500 円
仔羊のペルシャード 仔羊背肉の香草パン粉焼き、春野菜	2,800 円
フォアグラと金柑のコンポート	1,800 円
フリュイ・ド・メール 海の幸盛り合わせ、アイオリとトマト 2種のソース	2,600 円
パリブレスト ショコラ	1,000 円



■ 「Buvette」1周年 特別オリジナルデザイントートバッグ

トートバッグ+焼菓子+コーヒーのテイクアウトセット	1,400 円
単品	1,200 円



■ ジョディ・ウィリアムズ ～「Buvette」エグゼクティブシェフ 兼 オーナー～

1963年アメリカ・カリフォルニア州サクラメント生まれ。

サンフランシスコで父親が経営するホットドッグスタンドからキャリアをスタートし、その後、独学で調理スキルをマスター。

27歳でニューヨークに移り、アメリカ・トップシェフと称されるトーマス・ケラーの「Rakel」や、イタリア料理会の母と呼ばれるリディア・バスティニッチの「Felidia」などで修業の後、1989年からイタリアに渡り北東部の街レッジョ・エミリアとローマで6年間研鑽を積み、イタリア郷土料理を体得。パリに渡った後、日本にも数ヶ月滞在してレストランで働きながら日本の食文化にも触れる。ニューヨークへ戻り「Morandi」、「Il Buco」、「Giorgione」などの人気イタリア料理店のシェフを務め、2009年にはテレビ料理番組「Chopped」に審査員として出演。

2010年独立、ウエストヴィレッジに「Buvette」をオープン。2013年パリに「Buvette Paris」をオープンと共に、クックブック「Buvette : The Pleasure of Good Food」を出版。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL:03-3470-5307
広報:大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■ Buvette(ブヴェット)概要

「Buvette」は2010年、ニューヨークに創業。朝から晩まで一日を通して食べたり飲んだりできる喜び、場所/環境を表す“ガストロテック(Gastrotheque)”という独自の世界観のもと、「カジュアルなワインバーと古き時代のヨーロッパのカフェの融合」をコンセプトに、どこか懐かしくハートウォーミングで伝統的なフランスの料理を、小さなお皿に凝縮させるスタイルで提供する、好きな時に好きな使い方で楽しめる食の空間です。2013年にパリに2号店を、2018年に日本初上陸として東京店がオープンしました。

アンティークに囲まれた居心地の良いノスタルジックな空間の中、ヨーロッパ風の古き良き時代のカフェ、カジュアルな街の小さな食堂やバーとしてなど、様々なシチュエーションでご利用頂けるのが魅力。いつでも、どんな気分の時でも、その場面に寄り添った、思い思いの時間をお過ごしいただけます。

所在地： 東京都千代田区有楽町1丁目1番2号 東京ミッドタウン日比谷 1階

電話番号： 03-6273-3193

営業時間： 平日 8:00～23:30(L.O22:30)、土日祝 9:00～23:30(L.O22:30)



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL:03-3470-5307

広報:大林 ohbayashi@wdi.co.jp