



関西初出店！

ルームウェアブランドの「ジェラート ピケ」が手掛ける
“BIO(オーガニック)”を意識したカフェレストラン
「gelato pique cafe bio concept(ジェラート ピケ カフェ ビオ コンセプト)」

2018年7月6日(金)京都駅ビル The CUBE B2FにOPEN！

株式会社マッシュフーズ(代表取締役社長：雨宮 龍、本社：東京都千代田区)は、京都駅直結の京都駅ビル専門店街 The CUBE B2Fにgelato pique cafe bio conceptの2号店を2018年7月6日(金)にオープンいたします。gelato pique cafe ブランドの中でも“BIO(オーガニック)”を意識し、美味しさと安心、安全を追求したメニューを展開する「bio concept」と名付けたブランドでの出店となります。



“大人のデザート”をコンセプトに着心地にこだわったルームウェアを展開する「gelato pique」から誕生した「gelato pique cafe」は毎日でも食べたいと思っていただけるような、心と体を心地よく満たす料理＝「コンフォート フード」をコンセプトに、本場フランス産の小麦粉を使用した本格フレンチクレープをメインに展開し人気を博しております。今回のgelato pique cafe bio conceptは、数あるgelato pique cafeの中でも“BIO(オーガニック)”を意識し、有機や特別栽培野菜を使用したサラダ、オーガニックパスタ、オーストラリア産のナチュラルビーフのみを使用したハンバーガー、無農薬の源泉玄米など、食材にこだわり全てのお客様に安心してお召し上がりいただけるメニューをご提供いたします。お客様一人ひとりの健康と笑顔を一番大切にし、厳選した食材で作る料理と飲み物を、アイデアの詰まった心地良い空間のもとでお届け致します。またテイクアウトメニューも充実しており、気軽にこだわりの味をご堪能いただけます。

- ・ホームページ : <http://pique-cafe.com/index.html>
- ・Facebook : <https://www.facebook.com/pique.cafe>
- ・Instagram : https://www.instagram.com/gelato_pique_cafe/

■ gelato pique cafe bio concept 京都 The CUBE店 概要

正式店名 : gelato pique cafe bio concept 京都 The CUBE店
和文表記 : ジェラート ピケ カフェ ビオ コンセプト 京都 ザ・キューブ店
オープン日 : 2018年7月6日(金)
所在地 : 〒600-8216 京都市下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町901 京都駅ビル The CUBE B2F
電話番号 : 075-746-5119
営業時間 : 10:00~20:00(LO19:30) ※金、土のみ~21:00(LO20:30)
座席数 : 50席(うちカウンター16席)
面積 : 21.8坪 / 93.0平米
喫煙 : 全席禁煙

本件に関するお問い合わせ先：
株式会社マッシュフーズ PR 山岡みどり
TEL:03-3261-2855 FAX:03-5468-8252 MAIL:yamaoka@mash-foods.com

■豊富なメニューラインアップ

gelato pique cafe bio conceptでは、こだわりの食材を使用したメニューを豊富に取り揃えております。ビジネスや買い物途中の休憩に、朝・昼・晩を通してお腹を満たしてくれるコンフォート フードの数々を是非ご堪能ください。

SALAD



メインディッシュにもなるボリューム満点のサラダ。見た目も鮮やかで、一皿で多品目の野菜が摂れます。こだわりの特製ドレッシングでお楽しみください。シェアもおすすです。
<サラダ：2種>

エビとアボカドの
フレッシュロメインサラダ 1,180円(税別)

HAMBURGER



ハンバーガーを食べた時の罪悪感をなくしたい、一番身近なジャンクフードのハンバーガーをヘルシーに楽しんで頂きたいという想いから作ったハンバーガー。パティはオーストラリアでナチュラルビーフ認定を受けたストックヤードナチュラルビーフを使用。素材自体の味の融合とバランスを最重視したバーガー。
<ハンバーガー：3種>

ナチュラルビーフの
クラシックバーガー 980円(税別)

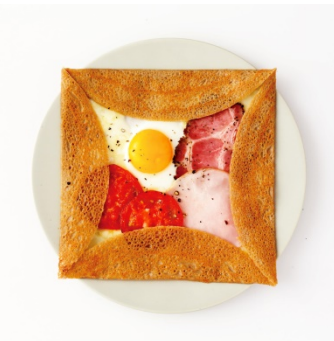
RICE



新潟県産コシヒカリの特撰源泉米を使用。植物の完熟堆肥で作る循環型農業の大野式無農薬栽培農法のお米を使用。豊富な栄養素を取り入れられる 美味しくて安心・安全な玄米を使用した、アイデアあふれるお料理を4種類ご用意しております。
<ライス：4種>

ロコモコ
1,480円(税別)

GALETTE



信州産の白挽きそば粉を使用し、サクッと焼き上げたこだわりの生地。3種のチーズ(グリュイエール、モッツアレラ、ナチュラルチーズ)と共に焼き上げた香ばしい本格ガレット。フランスブリュターニュ地方の伝統料理をピケカフェ風に仕上げました。
<ガレット：4種>

最高級発酵バターと2種のハムのコンプレ
1,080円(税別)

PASTA



bio conceptのパスタはすべてこだわりのオーガニックパスタを使用しています。合わせる食材も厳選し、ナチュラルビーフや平飼いの有精卵、有機のトマト缶などを使用した体に優しいパスタです。素材そのものの味わいが存分に楽しみ、見た目にも華やかなパスタは必食です。
<パスタ：3種>

ナチュラルビーフのボロネーゼ
1,380円(税別)

CREPE



芳醇な香り、奥深い味わい、コクのあるフランス産の小麦粉を使用し作ったオリジナルのミックスフラワーと、"本物のクレープ"をジェラートピケカフェがプロデュースしました。最高級の発酵バターを贅沢に使用しました。表面はサクサク、中はもっちりとした食感で素材本来の味を楽しんでいただけるピケカフェ自慢のクレープです。
<クレープ：4種>

プレーン
800円(税別)

■オープン記念 季節限定メニュー

gelato pique cafe各店では京都店オープンを記念し、ブランド全店で季節限定メニューを展開いたします。

※アトレ恵比寿店、名古屋ラシック店、御殿場プレミアム・アウトレット店、三井アウトレットパーク 木更津店、ルミネ池袋店、玉川高島屋S・C店、京都 The CUBE店にて実施いたします
※なんばマルイ店、三井アウトレットパーク ジャズドリーム長島店及び海外店舗は対象外となります

マンゴークレープ

クレープにマンゴーの果肉とマンゴースソースを包みました。

パイナップルの果肉を贅沢に練りこんだココナッツベースのピニャコラーダジェラートをトッピングに使用し、さっぱりと召し上がっていただける夏にぴったりのクレープです。



イートイン980円(税別)



テイクアウト676円(税別)

■キャンペーン情報■

gelato pique cafe bio concept 京都 The CUBE店ではThe CUBEのバーゲンセールに合わせて以下のキャンペーンを実施いたします。

① キャンペーン第一弾

特典内容：お食事ご注文の方ドリンクorスープセット無料
実施期間：2018年7月6日(金)～7月12日(木)

② キャンペーン第二弾

特典内容：お食事ご注文の方お会計より10%OFF
実施期間：2018年7月13日(金)～7月29日(日)