



JR名古屋駅直結の商業施設「JRセントラルタワーズ タワーズプラザ レストラン街」がリニューアル **新業態・熱々のココット料理とパン職人が焼き上げるブリオッシュにワインを楽しむ** **「BON COCOTTE (ボン ココット)」 8月9日 (金) 11:00オープン!**

株式会社バルニバービ(本社：大阪市西区、代表取締役社長 佐藤裕久)は、2019年8月9日(金)にJR名古屋駅直結の商業施設「JRセントラルタワーズ タワーズプラザ レストラン街」において新業態「BON COCOTTE (ボン ココット)」をオープンいたします。

■ 「BON COCOTTE」 <https://boncocotte.jp/>

切りたてにこだわった新鮮なイタリア産生ハムに、パン職人が焼き上げる美味しいブリオッシュは自慢の一品。ワインによく合う魚介のアヒージョやお肉のローストをはじめとした熱々のココット料理をカジュアルに楽しむ、全95席のレストラン&カフェの誕生です。



BON COCOTTE

<店舗概要>

- 店名 : BON COCOTTE (ボン ココット)
- 業態 : ココット料理と生ハム・ワイン
- 住所 : 愛知県名古屋市中村区名駅1-1-4
JRセントラルタワーズ タワーズプラザ レストラン街13F
- 開業日 : 2019年8月9日 (金) 11:00
- 総席数 95席



空間



ココット料理のおいしい香りに包まれた店内は、白をベースに木の質感を活かし、壁面を飾る色とりどりのアートとモダンファニチャーでカジュアルで寛ぎ感あふれる空間に。



開放感あるファサード



オープンキッチンを目の前にしたカウンターできたて料理の香りと音を楽しむ特等席。

ディナータイムはお酒にも合うシャルキュトリーから自慢のココット料理まで、様々なシーンに対応できる出来立てお料理をお楽しみいただけます。

Prosciutto di Parma パルマプロシュート16か月『レガート』



やわらかく、塩気がありながらも口当たりはさっぱりしているのが特徴のイタリアの生ハム・プロシュート。中でも、『レガート』は職人が丁寧に脱骨を行い、独特の手法で成形したボンレスタイプの生ハムのこと。通常のボンレスタイプの商品で行う圧縮作業を行わないため、骨付き規格を持つ生ハム本来の食感や香りを楽しむことが出来る生ハムです。ごく薄切りのふんわりととろける食感をお楽しみいただけます。

熱々ココット料理の数々

素材の持ち味や旨味を最大限に活かすため、ココット鍋はSTAUBやスキレットなど7種の小鍋を用いて仕上げます。

熱々できたてはもちろん、ふたを開けたときの香りや音も一緒に楽しんでいただける演出も。自家製のブリオッシュと一緒に食べていただきたい、自慢の一皿です。



湯種ブリオッシュ



湯種ブリオッシュ 250円 (1P)

自慢の生ハムに合わせて開発した自家製ブリオッシュ。湯種製パン法により、生地に保持させる水分量を上げてしっとり、ふんわりとした食感を再現しました。卵はパサつきをなくするため卵黄のみを使用し、糖分も保湿成分の高いものをセレクト。小麦粉もしっとりした柔らかさに仕上がるものを使用し、発酵バターで仕上げることで薫り高い生地に仕上げた自慢のブリオッシュです。

FOOD – DINNER –



ココットスフレオムレツ 680円

栄養価満点の名古屋の卵・ランニングエッグを使用したスフレオムレツです。



キノコと帆立のパイ包み焼き 1,200円

4種のキノコをペースト状にし、ポートワインとマデラ酒でコクをつけ、生クリームでまろやかに仕上げました。アクセントに香ばしく焼いた帆立と、さくさくのパイと一緒に頂きます。



赤鶏とアサリ、キャベツのココット蒸し焼き 1,600円

赤鶏とアサリの旨味をたっぷり吸いこんだキャベツが主役の一皿。キャベツの甘みもでたスープはそのまま飲んでも、自家製ブリオッシュにひたして食べるのもオススメです。



エビ マカロニ グラタン 1,280円

天然海老からでる出汁をしっかりホワイトソースに混ぜ込んで丁寧に焼き上げたマカロニグラタンです。

FOOD – LUNCH –



**ブリオッシュプレート 1,600円～
(スープ付き)**

リッチなブリオッシュトーストにふわとろスクランブルエッグやソーセージ、サラダがのったプレートランチ。他にもサーモンやキャラメリゼしたバナナのスイーツプレートもご用意しています。



**スパイスチキンと彩り野菜 カスエラカレー 1,400円
(サラダ、ライス付き)**

牛すねをじっくり煮込んだコラーゲンカレーと昆布だしで旨味をだしたレッドマサラカレーをブレンドしたオリジナルカレー。クミンやカルダモンなど5種のスパイスでマリネしたチキンとたっぷり野菜をご一緒に。

※ランチメニューは税込、ディナーメニュー、ドリンクは税抜価格です。
※ランチタイムは平日・土日祝で内容、価格ともに異なります。



ブリオッシュ フレンチトースト 1,200円

自家製ブリオッシュにたっぷりの卵と牛乳をひたし、フレンチトーストに。マスカルポーネチーズとキャラメリゼしたほんのり苦みのあるバナナを添えて。



ココットプリン 650円

自家製の弾力のあるプリンにほろ苦いキャラメルソースとミルクジェラートを合わせました。



ワインカクテル 各種 650円～

赤・白ワインをベースにフレッシュフルーツとソーダで割ったワインカクテル。果肉もたっぷり入っているので、デザート感覚で食後の一杯としてもお楽しみいただけます。



フレッシュフルーツカクテル 各種 700円～

エルダーフラワーやジャスミンのリキュールをベースに、フレッシュフルーツをふんだんに使用したカクテル。フルーツの爽やかさと炭酸で食事中でもすっきりお飲みいただけます。

SHOP INFORMATION

- 店名：BON COCOTTE (ボン ココット)
- 業態：ココット料理と生ハム・ワイン
- 住所：〒450-6013 愛知県名古屋市中村区名駅1-1-4
JRセントラルタワーズ タワーズプラザ レストラン街13F
- アクセス：JR名古屋駅 直結
- TEL：052-587-2621
- 営業時間：[月～金] ランチ：11:00～15:00 L.O. / デイナー：17:00～22:00 L.O.
カフェ：11:00～22:30 L.O.
[土日祝] ランチ：11:00～16:30 L.O./ デイナー：17:00～22:00 L.O.
カフェ：11:00～22:30 L.O.
- 定休日：施設に準ずる
- 敷地面積：52坪
- 総席数：95席
- 開業日：2019年8月9日(金) 11:00
- HP：<https://boncocotte.jp/>



BON COCOTTE

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社 バルニバービ 広報：福地 (フクチ)
〒111-0051 東京都台東区蔵前2-15-5 MIRROR6F
TEL：03-5820-8280 / FAX：03-5820-8281
E-Mail：press@garb.co.jp / URL：<http://www.balnibarbi.com/>