PRESS RELEASE

報道関係者各位

2020年７月吉日
株式会社　バルニバービ

渋谷区・宮下公園に誕生する新施設「MIYASHITA PARK」３Ｆ
肉を最高に旨くする薪火グリルとワインを味わうレストラン「NEW LIGHT」
昼からつかえるお酒を飲まなくても来たくなるバー「Bitterness Valley88」
８月4日（火）11：00　同時オープン
世界的に活躍する森田恭通氏によるインテリアデザインや30通りのオリジナルアートも壮観

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、東京都渋谷区と三井不動産株式会社がパブリックプライベートパートナーシップ事業として進める渋谷区立宮下公園・商業施設・ホテルが一体となった新しい形のミクストユース型施設「MIYASHITA PARK」において、レストラン「NEW LIGHT」とバー「Bitterness Valley88」を8月4日（火）にオープンいたします。

Concept

NEW LIGHT
RESTAURANT & WINE

「NEW LIGHT」が提案するのは、先入観も偏見もない “レストランを自由に遊ぶ”楽しみ方。「NEW LIGHT」とはその名の通り、「新しい光」の意。グランホールのような壮大でキラキラした空間で、人々を惹きつけるあたらしい刺激や話題に囲まれ、これまでにない快適さや居心地の良さにあふれた新たなニュースポットとなるようにと願いが込められています。

肉を最高に旨くする薪火グリルと世界中のワインを楽しむダイニング、アートな空間で過ごす主役級のBARに、ラグジュアリーなカラオケルームが併設した全155席のアッパーカジュアルなレストラン。料理人や食材、音楽など、時代の流れと共に多様な地域や人により生み出されてきたモノがここ「NEW LIGHT」を舞台に混ざり合い、今までにない自由な楽しみ方にワクワクする、そんな瞬間がたくさん生まれるレストランが誕生します。

Food&Bar

薪で火を灯し、燻香までまとわせた特製グリラーがいつでも最高の肉をご用意。シェフの一番のおすすめ肉は黒毛和牛。薪火ならではの強火で一気に焼き上げることにより、あふれる肉汁と脂身の甘味をとじこめた肉は噛み締める度にウットリする美味しさ。そのほか、各地を巡り出会った食材をヨーロッパ料理のアラカルトで提供します。また経験豊かなバーマンが作り出す遊び心あるカクテルや四季折々のフルーツカクテルの他『飲めない人も来たくなるバー』をコンセプトにノンアルコールドリンクも豊富にラインナップします。

Sound of dining

「NEW LIGHT」では世界中にある心地の良い音源をピックアップし、音楽をセレクト。エントランスを構えるダイナミックなバーカウンター、ライブ感あふれるシェフズテーブルから聞こえてくるリズミカルな美味しい音や、ダイニングの賑やかな会話もその要素の一つ。食の空間がおりなす音のレイヤードはより一層、食事を楽しい時間にしてくれるでしょう。

Interior&Art

NY、ロンドン、パリなど国内外で活躍する GLAMOROUS co.,ltd.の森田恭通氏によるインテリアデザインは様々なシーンに合わせて多様に利用できる空間。またJohn Pau氏、Shogo Sekine氏をはじめとした秘蔵のアートを配した空間は、まるでギャラリーの中で食事を楽しんでいるかのような感覚に。

Shogo Sekine氏によるオリジナルアート

「Hanging wall sculpture」（John Paul Philippe）

FOOD

フライドチキン＆フレンチフライ（プレーンorホット）
Small　1,200円/ Large　1,600円
手羽中を丁寧にマリネし、乾燥熟成させることで皮はパリッと身は弾力のあるジューシーな仕上がりに。米油をベースにオリジナルブレンドした油でコンフィにしたジャガイモもご一緒に。

黒毛和牛 薪火グリル　200g　6,800円
シェフのオススメ、黒毛和牛。薪の香ばしさを残し、ハンドルでグリラーの焼き台を調整しながら食べていただきたいベストな状態でご提供します。

ブラータチーズのパン・コン・トマテ　1,500円
群馬県川場村でできたフレッシュなブラータチーズと爽やかな酸味のあるトマトの味わいが絶品。アクセントにカカオスパイスをのせました。

海老とバジリコ スパゲッティー　2,200円
色、味、食感に優れるブラックタイガーとオーダーが入るたびにつくるニンニク、バター、ハーブの香り豊かなソースが美味しいスペシャリテのパスタ。

Chef's Table

オープンキッチンに隣接する限定6席の特別空間「シェフズ テーブル」は、各分野で活躍するスペシャリストたちによる完全予約制の6席のみのオフラインサロンです。パティシエのデザートコースや、ソムリエ、バーテンダーによるドリンクが主体のペアリングコース、外部シェフとのコラボレーションイベントなどによるスペシャルコンテンツを提供。レストランとは一味違った 『食』に関するイベント発信スペースです。

※食材の仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。
※価格はすべて税抜です。17:00～はサービス料10%を頂戴します。

BAR

ファサードから出迎えるダイナミックなU字型のハイカウンターは「バー ビターネスヴァレイ88」。“渋”＝ビターネス、“谷”＝ヴァレイで、お互いが愛情ある良い別れの挨拶＝８８（バイバイ）ができるようにと思いが込められたバー。スタンダードなカクテルはもちろん、あそぶ喜び一杯を意味する“Playfull ”をテーマにしたオリジナルカクテルも６種用意。またお酒が飲めない方でもバーをお楽しみいただけるようノンアルコールカクテルもラインナップします。

佐藤　文哉（33）
「ビターネスヴァレイ88」バーテンダー

東京・文京区にある「ブルーバー」でバーテンダーとしての基礎を積み、都内にある老舗のバーで5年間修業を積む。
“BAR”という空間やそこで過ごす時間をこよなく愛し、どんな人でもBARを楽しめるようにとこのたびの「ニューライト」立ち上げに参画。自身のインスピレーションから着想を得たオリジナルカクテルを中心に昼夜を問わず楽しめるバーを構想する。

カクテルのインスピレーションは日常にころがっていて、五感で感じたものをカクテルに表現する。決して奇をてらったモノではなく、「定番に遊び心を加えて味わってほしい」というバーテンダー佐藤のオススメはこだわりレモンサワー。独特な柑橘アロマとフレーバーをお楽しみいただけます。

左から）　TEA LEMON SOUR　800円/ LEMON SOUR 750円
SMOKY LEMON SOUR　800円

DESSERT

最初のひと口目の幸福感から、長く続く心地よい余韻。できたてならではの味わいを、味覚や視覚はもちろん、香りの変化もお楽しみいただけるデザートをお届けします。またアートのように美しいデザートを作りたてで味わえる「アシェットデセール」のデザートコースもシェフズテーブルで開催予定です。

森井　美紀　（32）
「NEW LIGHT」パティシエ

専門学校卒業後、ホテルで基礎を積みカフェやイタリアンのレストランパティシエとして研鑽を積む。2016年デセール専門店「JANICE WONG」のオープニングスタッフとして2年間勤務。
2018 年には日本のテロワールをテーマとする「DRAWING HOUSE OF HIBIYA」入社し、培ってきた技術と繊細な感覚でオリジナルの世界観を作り続けイベントなども実施。このたび「NEW LIGHT」の立ち上げに参画する。

“作り立ての美味しさを”をテーマに、サクサクのパイ生地に挟まれたバニラビーンズたっぷりのカスタードクリームの優しい甘みと、コンポートしたジューシーなチェリーとの贅沢なマリアージュをお楽しみいただけます。

ナポレオンチェリーパイ　1,200円

3～8名様までご利用いただける半個室

２～８名様完全防音のラグジュアリーなカラオケルーム

ゆっくりとお酒とバーの雰囲気に浸れるテーブル席

オープンエアーのテラス席

SHOP INFORMATION

■店　　名：NEW LIGHT（ニューライト）
■業　　態：Restaurant&Café
■住　　所：東京都渋谷区神宮前6-20-10 MIYASHITA PARK North 3F 31900
■アクセス：渋谷駅 B1出口からすぐ
■ＴＥＬ： 03-6419-3115
■営業時間：LUNCH / 11:00～17:00（l.o.16:30）
DINNER / 17:00～23:00（F.l.o.22:00 D.l.o.22:30）
CAFE / 11:00～23:00（l.o.22:30）
■定 休 日：施設に準ずる
■敷地面積：約155坪
■総 席 数：155席（店内130席/テラス25席）
■開 業 日：2020年8月4日（火）11:00
■H　　P：https://newlight.jp/

【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/