

グルメとトレンドの集積地渋谷で人気のチーズ料理が大集合！
ランチタイムから贅沢な本格ラクレットを堪能できる

“オトナ女子”に向けたチーズ専門店 「Cheese Kitchen RACLER」 渋谷ヒカリエ7階に6月7日（水）グランドオープン

株式会社MYU（本社：東京都渋谷区、代表取締役：高橋政義）は、世界の本格的なチーズ料理を楽しく、気軽に楽しめるダイニング「Cheese Kitchen RACLER」を6月7日（水）に渋谷ヒカリエ7階のカフェ&レストランフロア<TABLE7>にオープンいたします。



「Cheese Kitchen RACLER」は、素材にこだわった世界各地のチーズを使用し、ラクレットやチーズフォンデュなどのチーズ料理をメインに展開、チーズの新しい発見や楽しみ方を提案していきます。

「Cheese Kitchen RACLER」の「RACLER」は、フランス語で「削り取る」という意味で、お店の看板メニューでもあるラクレットは、チーズの断面を専用のオープンで温め、削り取り調理します。「Cheese Kitchen RACLER」のチーズ料理を通じて、世界のチーズの美味しさを気軽に楽しんでいただきたいという想いで誕生しました。

「Cheese Kitchen RACLER」では、20代～40代のオトナ女子に向けて、お昼のランチタイムから夜のディナータイムまで1日を通して、本格的なチーズ料理を味わえる約40種類のメニューを展開する予定です。特に、ラクレットは、お客様の席で、できたてあつあつのとろけるチーズを料理にかけてくれる実演は必見で、「食べて、見て、撮って」楽しめる空間となっています。

世界各地の厳選されたチーズをオリジナルレシピで展開 熟練スタッフが目の前であつあつの“とろけ感”を実演！

原料や製法によって幾重にも広がるチーズ。
作り手の思いやこだわりが一つの作品として生み出される商品です。

「Cheese Kitchen RACLER」では、世界各地の様々なチーズを美味しく召し上がっていただけるオリジナルレシピのほか、数量限定の手作りモッツアレラを使用したメニューなど、まさにチーズ好きの方が楽しめるメニューを多数ご用意しております。

特に看板メニューの、とろっとろ「ラクレット」は、野菜やお肉に、トロットとろけるあつあつのチーズをお客様のお席で提供いたします。



店舗NO.1注目メニューのラクレットやチーズフォンデュサラダが 日中から楽しめるALL DAYダイニング

昼のランチタイムから夕方のティータイム、夜のディナータイムまで、一日を通して本格的なチーズ料理を楽しむことができます。ランチタイムでは、あつあつとろとろチーズのラクレットに加え、ミニサイズのチーズフォンデュサラダと、焼きたてパンをオーダーブッフエスタイルのセットでご用意。店内で焼き上げるパンは、大麦、ライ麦などチーズの美味しさを引き出す様々な種類をご用意しております。

ティータイムでは、自慢の滑らか濃厚なチーズを使用した自家製チーズソフトアイスクリームを軸に季節素材を活かした見た目にも美味しい約5種類のメニューを展開、デザートでもチーズを楽しんでいただけます。

また、ディナータイムは、約40種類のアラカルトメニューを始め、渋谷ヒカリエ店ならではのセットメニューやパーティープランをご用意しました。会社帰りのご友人との女子会や職場の同僚と気軽に楽しめるように、チーズ尽くしの専門性溢れるチーズ料理で構成されています。また、柑橘果実の香りとほのかな甘みが特徴のFruityサングリアや世界各地のワインもご用意。チーズ料理との相性をお楽しみいただけます。



店内の黒板ではチーズの製造工程をイラストで表現“視覚”でも楽しめる店内

店内は、木目調のぬくもりを感じる落ち着いた雰囲気、どなたでも気軽にゆったりと本格的なチーズ料理を味わうことができる広々としたダイニング空間をご用意しております。

ランチや会社帰りに1人でも気軽に立ち寄りやすいテラス風エリアのほか、落ち着いた空間で本格的なチーズ料理を楽しむ完全個室もご用意しております。

また、店内にはチーズの製造工程をイラスト化した黒板のディスプレイやラクレットチーズをモチーフにした大型の壁面ディスプレイもあり、チーズにまつわる数多くの工夫が施されています。味覚だけではなく、“視覚”でもお楽しみいただける空間です。



◇メニュー紹介

■ランチタイム

メイン+チーズフォンデュサラダとパンブッフェ ¥1,100~1,800
ランチのメインディッシュをご注文のお客様、全てにセットでご提供する野菜やパンと楽しむミニチーズフォンデュサラダと、チーズの美味しさを引き出す、全粒粉や、大麦、ライ麦などの大人なパンをオーダーブッフェでお楽しみいただけます。

ラクレットセット ¥1,800

本格的なラクレットをランチタイムでも提供。
お客様の目の前でスタッフが仕上げます。



■ティータイム

チーズソフトクリーム ~Racler Classic~ ¥680

数種のチーズを練りこんだ、滑らかで濃厚な自家製のチーズソフトアイスクリーム。

チーズソフトガレット “Peachフランベ” ¥1,100

チーズソフトショートケーキ “Peach” ¥800

フレーバーレモネード各種 ¥580

ハーブティー各種 ¥600



■ディナータイム (パーティーコースメニュー例)

Raclerトライアルセット ¥1,900

- ・ラクレット ミート&ベジ
- ・チーズフォンデュサラダ
- ・焼きたてパンブッフェ

ラクレット&チーズ料理コース ¥3,500

- ・チーズ屋の前菜盛り合わせ (4種)
 - ・フローズンブルーチーズのスーパーボウルサラダ
 - ・ラクレット ミート&ベジ
 - ・チーズ屋のミートソース 焦がしパルミジャーノ
 - ・チーズソフトクリーム
- (上記コースにはおかわり自由のバケット付き)
※チーズフォンデュブランもご用意しております。

ラクレット&チーズフォンデュのダブルとろけるコース ¥4,000

- ・チーズ前菜盛り合わせ (4種)
- ・Racler流 チーズフォンデュ
- ・タルトフランベ 濃厚モッツアレラチーズと完熟トマト
- ・ラクレット ミート&ベジ
- ・チーズ屋のミートソース or チーズカルボナーラ
- ・チーズスイーツ (3種から選択)



■ 店舗概要

店名 : Cheese Kitchen RACLER 渋谷ヒカリエ 7階
住所 : 東京都渋谷区渋谷2丁目21-1
電話番号 : 03-6433-5404
営業時間 : 11 : 00~23 : 30 (日曜日は23 : 00まで)
定休日 : 渋谷ヒカリエ営業に順ずる
席数 : 85席
店舗URL : <https://www.cheese-kitchen-racler.com/>



■ 運営会社

会社名 : 株式会社MYU
設立日 : 平成3年3月30日
代表者 : 代表取締役 高橋政義
資本金 : 1億円
本社所在地 : 東京都渋谷区神宮前5-50-8 青山KTビルB2F
TEL : 03-6419-0801