

ピンチョスの伝道師ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏監修のスペイン料理店が仙台初上陸

## 「Catalan Spanish “BIKiNi TAPA+ ” (カタランスパニッシュ “ビキニ タパ プラス”)

60種類以上のピンチョスをはじめ、朝7時～のモーニングメニューやテイクアウトを取り入れた新業態

2016年3月18日(金) エスパル仙台 東館2階にオープン

BIKiNi TAPA+  
Catalan Spanish



株式会社フォーシーズ(本社:東京都港区 社長:浅野 幸子)は、日本におけるスペイン料理の第一人者、ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏監修によるカタルニア地方の本格スペイン料理レストラン&バル「Catalan Spanish “BIKiNi TAPA+ ” (カタランスパニッシュ “ビキニ タパ プラス”)」を2016年3月18日(金)にグランドオープンを迎えるJR仙台駅の駅ビル「エスパル仙台」の東館2階にオープン致します。

「Catalan Spanish “BIKiNi TAPA+ ”」は、ジョセップ氏が提案する“タパス”(小皿料理)料理を中心にカジュアルなスペイン料理を提供している渋谷の“BIKiNi TAPA”に、モーニングやテイクアウトのメニューが加わり、さらに気軽に本場スペインの雰囲気をお楽しみいただける空間になっております。

朝7時から提供するモーニングメニューは、スペイン風雑炊「カルドソ」にサラダ・ドリンクが付いたセットや、「スパニッシュオムレツ」にミニパン・ドリンクが付いたセットなどを揃えました。また、スペインのサンドイッチ「ボカディージョ」はテイクアウトもでき、忙しい朝でも気軽にスペインらしい朝食が楽しめます。

また、お一人様からでもいろいろなお料理をお楽しみいただけるようにサイズや盛り付けにこだわったピンチョスや、同店でしか味わうことのできない、仙台限定の牛タンを使ったホットサンドやマリネなどもラインナップ。さらに、良質で低価格なワインを多く取り揃え、ご家族や友人との気軽なお食事に最適です。ランチには本格パエリアやコースもご用意しておりますので、様々なシーンに合わせて使い分けいただけます。

株式会社フォーシーズでは、今後も立地に応じて価格や料理のラインナップを変化させ、スペイン料理の業態を多数展開してまいります。

### 【店舗概要】

- ◇店舗名称 : Catalan Spanish “BIKiNi TAPA+ ”
- ◇所在地 : 宮城県仙台市青葉区中央1-1-1 エスパル仙台東館2階
- ◇TEL : 022-742-3238
- ◇営業時間 : 10:00～23:00(L.O.22:30) ※定休日は施設に準ずる
- ◇オープン日 : 2016年3月18日(金)
- ◇店舗面積 : 42.23坪
- ◇席数 : 60席



【メニュー例】



【仙台限定】

牛タンと長ネギのポカディージョ 550円

海老カニマヨネーズのポカディージョ 350円



“Bikini”

【仙台限定】牛タンとモッツァレラ

980円

カルドソSET

- 本日のカルドソ
- 彩りサラダ
- コーヒー  
または 紅茶付き

780円

オムレツSET

- ポテトのコンフィ入り  
スパニッシュオムレツ
- 選べるミニパン
- コーヒー  
または 紅茶付き

780円



ピンチョス・タパス6種盛り合わせ 1,200円



【仙台限定】牛タンの軽いマリネ  
キノコとナッツのソース 900円



焼き野菜マリネのコカ 800円



バエリアミクスタ  
～魚介と鶏肉のバエリア～  
2,900円/(ハーフサイズ)1,800円



【仙台限定】牛タンの赤ワイン煮  
～スペイン産ワイン  
テンブラニーヨで～  
1,180円



魚介と旬野菜の  
Mercadoアヒージョ  
1,220円

※価格は全て税別です

◆ ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏プロフィール

1966年スペインカタルニア地方生まれ。1991年にスペイン料理店の料理長として来日。  
2008年よりミシュランガイドにて星を獲得する「小笠原伯爵亭」初代総料理長、  
「愛・地球博(EXPO)」スペインパビリオン「タパス・バー」の総プロデュースを経て、  
1日1組限定、完全予約制の自身のアトリエ「L'estudi」(レ・ストゥディ)を主宰。  
店舗プロデュースやセミナー、ケータリング、本の執筆など多方面で活躍中。  
2013年には柴田書店より「ピンチョス360°」を発売、  
家庭で楽しめるピンチョスのレシピを提案をしている。

