

旬の食材を使用した目にも鮮やかなメニューが勢ぞろい!! BIKiNiから、スペインの夏を感じる期間限定メニュー販売

BIKiNi(ビキニ) 4店舗にて6月15日(金)より販売開始

株式会社フォーシーズ(東京都港区 代表取締役社長: 浅野 幸子)が運営するスパニッシュレストラン「Catalan Spanish "Bikini TAPA" 渋谷店」、「Bikini PICAR 日本橋店」、「BIKiNi medi 池袋東武店」、「Catalan Spanish "Bikini TAPA"+ 仙台店」の4店舗では、旬の素材をふんだんに使用した夏限定メニューを2018年6月15日(金)~8月31日(金)までの期間限定で発売いたします。



ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏が監修する、カタルニア地方の伝統的な料理をカジュアルに楽しめるスペインレストラン「BIKiNi」では暑い夏にぴったりの限定メニュー5品を販売いたします。スペインの夏の定番、冷たいガスパチョをBIKiNi流にアレンジした「鰯のプランチャとクスクス 夏野菜の冷たいガスパチョを注いで」を始め、色鮮やかな夏野菜や旬の魚介をふんだんに使用したメニューをご用意しております。

今年は新メニューが2品も登場。「蛸のアヒージョ フレッシュトマトと4種のハーブをあしらって」は蛸の食感とフレッシュトマトと酸味、爽やかなハーブとニンニクの香りが食欲を誘う一皿。また、4時間かけてとる鯛スープで炊き上げたパエリアと香ばしく焼いた旬の鰯の相性が抜群な「香ばしく焼いた鰯のエスペットと夏野菜のパエリア」は夏でもあっさりとして召し上がっていただけます。

ぜひこの機会にBIKiNi各店でスペインの夏を感じられる限定メニューをお楽しみください。

※価格・内容に変更する場合がございます。※価格はすべて税別です。※写真はイメージです。

■BIKiNi(ビキニ)とは

日本におけるスペイン料理界の第一人者、ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏が監修する、カタルニア地方の伝統的な料理をカジュアルに楽しめるスペインレストラン。赤坂店、渋谷店、日本橋店、池袋店、仙台店の5店舗があります。シンプルに本物のスペイン料理とワインを提供するというジョセップ氏の考えのもと、ピンチョス、タパスを中心に魚介やお肉料理を使ったメニューをご用意しております。



◆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。



《夏季限定メニュー 概要》



- ◆商品名:「蛸のアヒージョ フレッシュトマトと4種のハーブをあしらって」
- ◆価格:800円(税抜き)
- ◆販売期間:2018年6月15日(金)~2018年8月31日(金)
- ◆販売店舗:夏季メニュー販売店舗全店
- ◆詳細:夏に旬をむかえる蛸とフレッシュなトマト、4種類のハーブとにんにくの香りが食欲をそそる一皿。バケットにつけて召し上がるのがおすすめです。

- ◆商品名:「香ばしく焼いた鯛のエスペットと夏野菜のパエリア」
- ◆価格: 1~2人前1,800円(税抜き) 3~4人前2,800円(税抜き)
- ◆販売期間: 2018年6月15日(金)~2018年8月31日(金)
- ◆販売店舗:夏季メニュー販売店舗全店
- ◆詳細:香ばしく焼いた旬の鯛と4時間かけてとった鯛スープで炊き上げたお米の相性が抜群なパエリア



- ◆商品名:「夏野菜のプランチャ ヴィネグレットソースで」
- ◆価格:880円(税抜き)
- ◆販売期間: 2018年6月15日(金)~2018年8月31日(金)
- ◆販売店舗:夏季メニュー販売店舗全店
- ◆詳細:夏野菜の美味しさをシンプルにそのまま味わえる一品。特製のヴィネグレットソースをたっぷりつけてお召し上がりください。

- ◆商品名:「鯛のプランチャとクスクス 夏野菜の冷たいガスパチョを注いで」
- ◆価格:900円(税抜き)
- ◆販売期間:2018年6月15日(金)~2018年8月31日(金)
- ◆販売店舗:夏季メニュー販売店舗全店
- ◆詳細:野菜の旨みが詰まったソースにクスクス、グリルした旬の鯛を混ぜてお召し上がりいただく新しい形のガスパチョ。



- ◆商品名:「霧島黒豚とラマンチャ産紫にんにくのアサード 香草のグリーンソースと共に」
- ◆価格:3,400円(税抜き) ハーフ 1,850円(税抜き)
- ◆販売期間:2018年6月15日(金)~2018年8月31日(金)
- ◆販売店舗: 池袋店を除く夏季メニュー販売店舗全店
- ◆詳細:柔らかくジューシーな味わいの霧島黒豚のロースト。ボリュームたっぷりな一皿です。
※仙台店のみ東北産の国産豚を使用しております。

※写真はイメージです※価格はすべて税抜きです※価格・内容は予告なく変更する場合がございます

■夏季メニュー詳細

- ・販売期間:2018年6月15日(金)~8月31日(金)
- ・販売店舗:Catalan Spanish "Bikini TAPA" 渋谷店 / 電話番号:03-5784-5500
Bikini PICAR 日本橋店 / 電話番号:03-6202-3600
BIKINi medi 池袋東武店 / 電話番号:03-5956-1800
Catalan Spanish "Bikini TAPA"+ 仙台店 / 電話番号:022-742-3238

※赤坂店では限定メニューの販売はございません

※17時から販売のメニューになります。※販売メニューは店舗により一部異なります。