

伝統的なスペイン料理と日本の食材の融合を楽しめる!!

「BIKiNi SIS」オープン

2018年9月13日(木) 六本木ヒルズにオープン!!

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「BIKiNi SIS(ビキニ シス)」を六本木ヒルズ ウェストウオーク5F「プレミアムダイニングフロア」に2018年9月13日(木)オープンいたします。



今回、開業15周年を迎えた六本木ヒルズに新たにオープンするウェストウオーク5F「プレミアムダイニングフロア」は、六本木ヒルズの「東京の食文化」発信拠点化の集大成として、ミシュランの星を獲得した銘店をはじめ、新業態の店舗や六本木ヒルズでしか味わえないメニューを提供する店舗など、国内トップレベルのレストランを集積するフロアです。

「BIKiNi SIS」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「BIKiNi」の新業態です。「BIKiNi SIS」ではランチ、ディナー共にコースメニューが楽しめます。ランチタイムには、ピンチョスを初めとする「BIKiNi」ならではのスペイン料理が気軽に楽しめる3500円、5000円のコースの他、お手軽に楽しめるランチメニューを。ディナータイムには本場のカタルニア料理に日本のエッセンスを加えた旬の食材で構成する3種のコースメニューと、「BIKiNi」のスペシャリテを少しずつアラカルトでもご用意いたします。また、コースのお料理にあわせたワインのペアリングサービスを同ブランドとして初めて採用。常時30種類を超えるワインの中から、お客様のお好みやお料理との食べ合わせに適したワインをソムリエがご提案いたします。

お得なランチメニューからアラカルト、コースメニューまで多彩なお料理をご用意しておりますので、ご家族でのお食事から会食まで様々なシーンでお使いいただけます。

※画像はイメージです。※価格は全て税抜きです。※商品価格は変更の可能性があります。

《店舗概要》

- ◆店舗名称 : BIKiNi SIS
- ◆所在地 : 〒106-0032 東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ウェストウオーク 5F
- ◆TEL : 03-5770-5230
- ◆オープン日 : 2018年9月13日(木)
- ◆営業時間 : 平日 11:00~15:00(LO)/17:00~23:00 土日祝日 11:00~23:00
- ◆席数 : 50席

【メニュー例】

◆ コースメニュー

- | | |
|--------------------|---------|
| ・スペシャルコース(全7品) | 5,000円 |
| ・プレミアムコース(全8品) | 7,500円 |
| ・デギュスタシオンコース(全10品) | 12,000円 |

◆ アラカルト

- | | |
|---|---------------|
| ・"BIKINI"イベリコベジョータの生ハムとモッツアレラチーズのホットサンド | 1,200円 |
| ・イベリコ豚最高ランク ホセリート社のベジョータ生ハム | 1,200円～ |
| ・アンダルシア地方 コルドバの郷土料理 "サルモレホ" | 1,000円 |
| ・北海道産帆立とイカのプランチャ
北海道産帆立とイカを使ったソース "サルサベルデ" | 1,300円 |
| ・柔らかく火を入れたタコのカリシア風 | 1,200円 |
| ・仔羊のカツレツ カリフラワーとポテトのピュレ | 1,600円 |
| ・和牛のグリル 季節野菜とともに チュミチュリソース | 2,500円 |
| ・パエリア セニョリート | 2,000円/3,600円 |
| ・イカスキのメロツ | 2,000円/3,600円 |
| ・オマール海老のクレモン | 3,000円/6,500円 |
| ・イベリコ豚ときのこのパエリア | 2,000円/3,600円 |

◆ ランチメニュー

- | | |
|-------------------------------------|---------------|
| ・ランチコース | 3,500円/5,000円 |
| ・パエリアランチ | 2,200円 |
| ・平日限定選べるランチメニュー
※4種類ほどをご用意しています。 | 1,500円～ |

◆ デザート

- | | |
|----------------------------|--------|
| ・クレマカタラナ モスカテルでマリネした梨とクリーム | 1,000円 |
| ・チョコレートの茶わん蒸しとムジコ | 1,000円 |
| ・タルタ デ サンティアゴ トウロンのアイスクリーム | 1,000円 |


 ピンチョス盛り合わせ
※コースでのみ提供のメニューです

 帆立/パンチェッタのプランチャ
浅利とパセリソース サルサベルデ

 アンダルシア地方 コルドバの郷土料理
"サルモレホ"

※画像はイメージです。※価格は全て税抜きです。※商品名、価格は変更の可能性があります。

◆ 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」初代総料理長を務めた後、「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担当し、世界で最も注目されているスペイン人シェフ13人のコラボレーションを実現させた。同年6月にこれまでの業績が認められ、文民功労賞「スペイン国家の為に功を成したスペイン人の突出した業績を称える」を叙勲。現在は、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)を主宰するとともに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。「アヒージョ」「NO MAYONNAISE NO LIFE」など多数の書籍を執筆し、家庭で楽しめるピンチョスのレシピの提案をしている。

