

BIKiNi(ビキニ)の夏限定メニュー スペインの夏を一皿に！ ひんやりガスパチョ・夏野菜のプランチャ・タコのアヒージョにパエリアも

期間限定販売：2025年9月11日(木)まで BIKiNi(ビキニ) 全4店舗にて

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「BIKiNi SIS 六本木ヒルズ店」、「BIKiNi PICAR 日本橋店」、「BIKiNi medi 池袋東武店」、「BIKiNi TAPA+ 仙台店」の4店舗では旬の素材を使用したメニューを2025年9月11日(木)までの期間限定で販売いたします。※2025年6月7日(土)より販売開始



画像 上段 左：自社栽培トマトと海老のガスパチョ 右：夏野菜のプランチャ ヴィネグレットソースで
下段 左：タコのアヒージョ 右：イカとアスパラガスとトウモロコシのパエリア

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期間限定メニュー4種の販売を開始いたします。

太陽の恵みを感じるひんやり「自社栽培トマトと海老のガスパチョ」や、鉄板焼きで美味しさを引き出した「夏野菜のプランチャ」、オリジナリティー溢れた「タコのアヒージョ」に旨みが詰まった「イカとアスパラガスとトウモロコシのパエリア」といったスペインの夏を想わせる季節感いっぱいのラインナップです。是非、この機会にBIKiNiへお越しください！

■展開概要

※価格はすべて税込みです ※価格・内容は予告なく変更する場合がございます ※販売メニューは店舗により一部異なります。

- ・販売期間：2025年6月7日(土)～9月11日(木) 夏季限定メニューは17時からの提供になります
- ・販売店舗：BIKiNi SIS 六本木ヒルズ店 / 電話番号：03-5770-5230
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
BIKiNi TAPA+ 仙台店 / 電話番号：022-742-3238
- ・販売メニュー

：自社栽培トマトと海老のガスパチョ	660円
：夏野菜のプランチャ ヴィネグレットソースで	1,280円
：タコのアヒージョ	1,080円
：イカとアスパラガスとトウモロコシのパエリア	1～2名様 1,980円 3～4名様 3,780円

■メニュー詳細



自社栽培トマトと海老のガスパチョ 660円

スペインの夏といえば、ガスパチョ！

自社栽培のトマトを使用し、たまねぎ、赤ピーマン、きゅうり、にんにくをマリネしてから、ミキサーにかけたなめらかで冷たいスープです。

栄養たっぷり、見た目も楽しいBIKiNiのガスパチョをぜひお楽しみください。



夏野菜のブランチャ ヴィネグレットソースで 1,280円

ヤングコーンや万願寺など、その日によって新鮮な夏野菜をご用意いたします。「ブランチャ」とは鉄板焼きのこと。

鉄板で焼き付けることで、より甘みを引き出した野菜をさっぱりとしたヴィネグレットソースでお召し上がりください。



タコのアヒージョ 1,080円

BIKiNiのタコのアヒージョは、フレッシュトマトやハーブをあしらって爽やかに仕上げたオリジナリティ豊かな一品です。

ゆっくりと火を通したやわらかいタコをオリーブやケイパーと共にどうぞ。

パンやワインが進む、夏にぴったりな逸品です！



イカとアスパラガスとトムロコシのパエリア 1～2名様 1,980円 / 3～4名様 3,780円

鉄板で焼き付けた旬の甘いイカとトムロコシをガーリックビネガーソースで仕上げました。食感も楽しいこの時期だけのパエリアは、レモンを搾ってさわやかにお召し上がりいただけます。

※価格はすべて税込みです ※価格・内容は予告なく変更する場合がございます

■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。

六本木店、日本橋店、池袋店、仙台店の4店舗を展開。

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。

公式HP : <https://bikini-spanish.jp/>

■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 スペイン料理店の料理長として来日。

2008年 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・ストウディ)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 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。



BIKiNi PICAR 日本橋店



BIKiNi監修者ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏