

# 東京の最新カルチャーシーンを創出するレストラン・コンプレックス 「TOKYO88 (トウキョウエイティエイト)」 六本木に誕生！

# Tokyo88

TOKYO88(トウキョウエイティエイト) 株式会社 (本社：港区六本木、代表取締役：田中 健)は、東京の最新カルチャーシーンとダイニングシーンの『ショーケース』となる、レストラン・コンプレックス「TOKYO88(トウキョウエイティエイト)」を東京都港区六本木にてプロデュースいたします。

## CONCEPT

「TOKYO88(トウキョウエイティエイト)」は、国立新美術館をはじめ多くのアートスポットが存在する街・六本木に2017年10月にオープンいたしました。新進気鋭の若手クリエイターやアーティスト、シェフと共に新たなカルチャーを発信するための『ショーケース』空間は、時と共に進化を続けます。作品・インスタレーションを展示するアーティストと人々を繋げる「TOKYO88 (トウキョウエイティエイト)」が今後生み出す、東京の最新のカルチャーシーンに是非ご期待下さい。「TOKYO88 (トウキョウエイティエイト)」の「8」は「infinity (無限)」を意味し、『無限の可能性を示唆する空間』として、日常生活に+aの価値観を発信していきます。

## ATMOSPHERE

### -DINING LOUNGE-

店内に足を踏み入ると、大胆なウォールアートに囲まれた開放感のあるダイニング・ラウンジがゲストを出迎えます。全ての壁面スペースは国内外で活躍するクリエイターやアーティストが表現する為のキャンバスとして利用され、日々進化を続ける空間で新たな発見を感じ楽しむことができます。ダイニングスペースはソファシート、コミュニティ・カウンターや個室を備え、日常のお食事やビジネスミーティング、友人とのギャザリングの他、各種イベントや展示会、個展と様々な目的に会わせて自由かつ創造的に利用できるようデザインされています。ダイニング・ラウンジの隣には、ヘアアーティストがゲスト独自の美しさを追求しスタイルを提案するヘアサロンが併設し、ジャンルを超えた『ショーケース』空間でゲストをもてなします。



▲店舗内観

### -FOOD-

オーストラリアで修行を積んだフードクリエイターがプロデュースする、世界中の料理のエッセンスを取り入れたシンプルでリラックスしたコンフォートフードをお楽しみいただけます。ご希望に応じてヴィーガンやベジタリアンのゲストへの対応もいたします。

### ■ 本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ ■

運営会社：TOKYO88 (トウキョウエイティエイト) 株式会社

担当：PR担当 鶴(ツル)、姜(カン)

Tel : 080-3940-3036 (鶴)、080-1254-5135 (姜)

E-mail : yukikotsuru@gmail.com (鶴)、junkang19880703@gmail.com (姜)

# SPRING MENU

オーストラリアからインスパイアされた大胆でリラックスしたスタイルのフードラインナップに、今春おすすめメニューが登場いたします。

## ❖ **DIY GREEN WRAPS** (2-3人分のセットメニュー / DINNER TIMEのみご提供)

地中海や中東のスパイスや調理法を取り入れた、シェアして楽しいセットフード。たっぷりの野菜とお好みの具材でオリジナルラップを手作りしてお召し上がりください。



▲「DIY GREEN WRAPS (ディーアイワイグリーンラップ)」セットイメージ▲

### 『ケイジャンチキンシチューセット』

**pulled cajun chicken set**

2,300円 (税抜価格)

チリとオレガノを効かせたスパイシーなトマトベースのケイジャン・ソースでじっくりと煮込んだチキン。パンチのある味わいでお野菜との風味の違いを一層楽しめます。ビールとの相性が抜群です。



### 『シーフードコフテ(シーフード&ミートボール) セット』

**seafood kofta set with coconut sugar, chili, coriander, fish sauce, olive oil**

2,500円 (税抜価格)

肉、海鮮、野菜をハーブやスパイスと合わせてグリルした旨みの濃縮されたコフテ (ミートボール) をココナッツシュガーやナンプレーで味付けした酸味と甘みのバランスが絶妙なソースといただく一品。ボタニカルなジンと共にお楽しみください。



### 『さつまいものファラフェル (さつまいもとスパイスの野菜コロッケ) セット』

**sweet potato falafel set with sautéed vegetables, tahini, cumin, coriander, fennel**

2,300円 (税抜価格)

さつまいもとタヒニソース(胡麻ペースト)の甘みとコクがクセになるファラフェル (中東でよく食されるコロッケ)。フレッシュハーブと豆乳ベースの自家製ソイヨーグルトソースと一緒にいただく、食べ応えのあるヴィーガンメニューです。



※各セットには、サニーレタス、香菜、バジル、パセリ、赤玉ねぎ、スプラウト、赤キャベツのピクルス、人参うらべ、アボカドピュレ、コーンサルサが付属します。

## ❖ **VEGETABLE COCKTAIL**

### 『ニンジン』

**fresh carrot juice, gin, apple juice, ginger, gum syrup**

1,300円 (税抜価格)

人参をまるごと絞ったジュースとボタニカルなジンを合わせた爽やかな飲み口のカクテル。スパイシーなお料理とのペアリングがおすすめです。



# SIGNATURE MENU

## ❖ LUNCH MENU

### 『エッグベネディクト』

two poached eggs on toast with premium bacon,  
homemade hollandaise, cherry tomato relish

926円 (税抜価格)

食感に拘ったサクッと柔らかいサワードウに、2つのポーチドエッグ、肉厚のベーコン、自家製オランダーズソースをかけたボリューム満点の一皿。チェリートマトの甘酸っぱさにスパイスを効かせた絶品のソースと合わせて。パワーランチにおすすめです。



## ❖ DINNER MENU

### 『鴨ロースとスモークした茄子のタコス (2pc)』

roasted duck, smokey eggplant puree, fried-shallot, chive, thickened balsamic

1,200円 (税抜価格)

ジューシーなローストダックに燻製した茄子のピューレと2種類のネギをあしらったタコス。キャラメリゼして甘みと香ばしさを加えたバルサミコの旨みと、クリスピーなトルティーヤとネギの食感の違いをお楽しみください。



### 『ヴィーガンタコス (2pc)』

quinoa, avocado, tomato, spiced pumpkin puree, pomegranate seeds, homemade dukkah, soy cream, sesame seeds

1,200円 (税抜価格)

スーパーフードとして注目されるスプラウト、アヴォカド、キヌアをメイン食材に使用したヴィーガンタコス。レブネ(水切りヨーグルト)にアラビア諸国で親しまれる調味料デュカやカボチャのペーストを合わせたさっぱりとした口当たりのソースと共に召し上がりください。



## INFORMATION

名称： TOKYO88 (トウキョウエイティエイト)

開業日： 2017年10月16日

所在地： 東京都港区六本木7-10-3 小林ビル B1F

電話番号： 03-6434-7288 (レストラン)

営業時間： 月曜日-日曜日 11:30-24:00

- Lunch / 11:30-15:00 (Lo 14:30)

- Café / 15:00-17:00

- Dinner / 17:00-24:00 (Lo 23:30)

- Bar / 24:00-5:00 (金・土・祝前日のみ)

定休日： 不定休

席数： 30席、立食の場合50~80人可

席予約： 可

その他設備： ゲスト用WiFi完備

H P : <http://tokyo88.life>

instagram : <https://www.instagram.com/tokyo88.life/>

◆本リリースに使用した画像はこちらからダウンロード可能です。

URL : <https://www.dropbox.com/sh/fnniafyzsze4arm/AAAsNixfs6coJHimVVbMPvWpa?dl=0>



▲店舗内観

■ 本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ ■

運営会社： TOKYO88 (トウキョウエイティエイト) 株式会社

担当： PR担当 鶴(ツル)、姜(カン)

Tel : 080-3940-3036 (鶴)、080-1254-5135 (姜)

E-mail : yukikotsuru@gmail.com (鶴)、junkang19880703@gmail.com (姜)