

【関西の生産者から仕入れた新鮮野菜や健康食材などこだわり食材が勢揃い】
こだわり調理で作る80種類以上の料理がオープンキッチンを囲む大人向けbuffet

市場を感じる“マルシェbuffet”スタイルの新業態

「THE BUFFET &Marché」

グランフロント大阪・うめきたセラー内に2019年3月14日(木)オープン

<https://nilax.jp/brand/andmarche/>

すかいらーくグループでbuffet事業を展開するニラックス株式会社(本社・東京都武蔵野市、代表取締役・岩井繁明)は、2019年3月14日(木)にグランドオープンするグランフロント大阪・うめきたセラー内に、新業態となるマルシェbuffet「THE BUFFET &Marché」を同日に国内初出店いたします。



ニラックスでは、多様化するお客様のニーズにお応えするため、様々なブランドを開発してまいりました。「THE BUFFET &Marché」は、「市場を五感で感じるレストラン」がコンセプトの、今までにないスタイルの大人が行きたくなる“マルシェbuffet”です。新鮮なお野菜や健康的な食材を、こだわりの調理法でお客様にご提供するとともに、オープンキッチンから出来立ての料理をライブ感と共にお届け。buffetコーナーでは、素材の旨味を“ぎゅー”と閉じ込めたグリルメニュー、見た目も楽しいタパス&ピンチョス、何度も焼き立てが食べたいというわがままを叶える鉄板スイーツを中心に、80種類以上の料理を取り揃えます。

自慢の肉料理は、低温でじっくり仕込み、お客様の目の前で、高温で焼き上げて提供。厚切りの三元豚や丸鶏など豪快な肉料理に加え、「ヘルシーミート」として女性に人気の仔羊のグリルも味わえます。

また、新鮮野菜のサラダコーナーだけでなく、ぐるなびが運営する、旬の食材が集まるアンテナショップ「SHUN * SHOKU LOUNGE」とコラボしたBaked-Vege料理もご用意。関西の生産者から直接仕入れたこだわりお野菜を使った、マルシェbuffetならではの生産者の顔が見える料理を振舞います。

さらに、ライブスイーツコーナーでは、専門店のようなふわふわのスフレパンケーキを、目の前で丁寧に手焼きし、いつでも焼き立てをサーブ。ピタヤやチアシードなど、近年人気のスーパーフードを使用したソースなど、10種類以上のスイーツトッピングとの組み合わせをお楽しみいただけます。

今後もニラックスでは、全国に多様なブランドを展開するグループの強みを最大限に活かし、お客様のニーズに対応した店舗づくりに努めてまいります。

【「THE BUFFET & Marché」のこだわりメニューと特徴】

■オープンキッチンスタイルで見た目にも楽しい食体験

客席の中心に配置されたオープンキッチンは、全ての席から調理中の“ライブ感”を感じられる空間を演出します。お客様の目の前で焼き上げるグリル料理やライブスイーツをお楽しみいただけます。

■素材の旨味を“ぎゅー”と閉じ込めたグリルメニュー

①魔法の調理法で仕上げた肉料理

「ヘルシーミート」として人気の仔羊もグリルで登場

低音でじっくり仕込み、高温で一気に焼き上げることで、素材の旨味をぎゅーっと閉じ込めた肉料理をお届け。ビーフや厚切りの三元豚、丸鶏など豪快な肉料理だけでなく、「ヘルシーミート」として女性に人気の仔羊のグリルも提供いたします。



②関西の生産者から直接仕入れた新鮮野菜のグリル

ぐるなびが運営する、旬の食材が集まるアンテナショップ「SHUN * SHOKU LOUNGE」とコラボし、関西の生産者から直接仕入れたこだわりのお野菜を使用したBaked-Vege料理が登場。野菜本来の甘さや香りが一層引き立つ調理法で、生産者の顔が見えるという、マルシェのような体験を料理を通して提供いたします。



③20種類以上が並ぶ<タレBAR>で世界中の味わいを

和風焼きねぎソース・フルーツ塩ポン酢・サルサソースをはじめ、2種類の中国醤油や醤油フレークなどの発酵食材など、20種類以上の調味料が並んだ<タレBAR>で世界中の味わいでグリルメニューをお楽しみいただけます。



■「何度も焼き立てが食べたい!」女性のわがままを叶える鉄板スイーツ

①目の前で一枚ずつ焼き上げるふわふわのパンケーキ

まるでパンケーキ専門店のようなふわふわのスフレパンケーキが、焼き立てでお楽しみいただけます。お客様の目の前で、一枚一枚鉄板で丁寧に手焼きする、目でも楽しい“ライブスイーツ”です。



②女性に人気のスーパーフードを使用したソースも!

10種以上のソースから選べるスイーツトッピング

ピタヤやチアシードなど、健康志向の女性に人気のスーパーフードを使ったソースをはじめ、ゴロゴロ食感を楽しめるフルーツソースなど、お好みのスイーツと共にお楽しみいただけます。



■お手軽価格のアルコールと共にバル感覚で楽しめるカラフルで見た目にも楽しいタパス&ピンチョス

「美味しいものをいろいろ楽しみたい」というブッフェのスタイルに合わせ、野菜や魚介類・肉類をたっぷり使用したタパス&ピンチョスが登場。アルコールもグラスワインが1杯300円[税抜]からというお手頃価格で提供。カジュアルなランチタイムにはもちろん、バルのようにお酒と一緒にもお楽しみいただけます。



【「THE BUFFET &Marché」概要】

■メニュー(すべて税抜価格)

【ランチ】

10:00～11:30(入店ストップ11:00) ※平日限定
大人1,280円、小学生1,180円

【ランチ】120分制

平日11:00～16:30(入店ストップ15:30/L.O.16:00) 土日祝10:00～17:00(入店ストップ16:00/L.O.16:30)
大人2,480円、小学生1,180円

【ディナー】時間制限無し

17:00～22:00(入店ストップ21:00/L.O.21:30)
大人3,480円、小学生1,580円

<全時間帯共通>

幼児580円、3歳以下無料

■店舗概要

店 名: THE BUFFET &Marché

所 在 地: 大阪府大阪市北区大深町4-20

グランフロント大阪南館B1F(うめきたセラー)

電話番号: 06-6485-0017

営業時間: 10:00～22:00

席 数: 148席



URL: <https://nilax.jp/brand/andmarche/>

【企業情報】

商 号 : ニラックス株式会社 (NILAX CO., LTD)
代表者 : 代表取締役社長 岩井 繁明
事業内容 : ブッフェレストラン事業
グループ店舗数 : 122店 (2019年2月22日現在)