

THE CITY
BAKERY

THE CITY BAKERY
NEW YORK GRILL

ベーカリー&カフェ・レストランの2店舗、同時オープン!

2021.10.27 OPEN!!

THE CITY BAKERY 名古屋 則武新町

THE CITY BAKERY NEW YORK GRILL 名古屋 則武新町

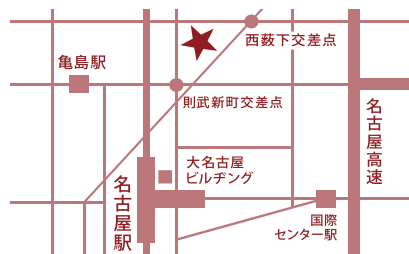


NY発祥の「街」のベーカリー 待望の名古屋初進出!!

名古屋初となるTHE CITY BAKERYが10月27日開業のイオンモール Nagoya Noritake Gardenにオープン。焼きたてのパンが次々と並ぶベーカリー&カフェ「THE CITY BAKERY」と、石窯で調理するグリル料理やピザが自慢のレストラン「THE CITY BAKERY NEW YORK GRILL」の2店舗が1階 Garden Dining エリアに登場します。

大きな窓からは明るい日差しが差し込み、目の前に広がる美しいノリタケの森。1歩店内に足を踏み入ると、モールの賑わいとは対照的な落ち着いた空間が広がります。これからの季節は色づく景色を楽しめるテラス席もご用意。

名古屋の街にベーカリー、カフェ、レストランが揃い、THE CITY BAKERYのある暮らしがスタートします。



THE CITY BAKERY 名古屋 則武新町
THE CITY BAKERY NEW YORK GRILL 名古屋 則武新町

愛知県名古屋市西区則武新町 3-1-17
イオンモール Nagoya Noritake Garden 1階

TEL 052-526-2890

ベーカリー&カフェ 9:00-21:00

レストラン 9:00-22:00 (L.O 21:00)

※11/1より7:30オープンとなります。

カフェ 約33席/レストラン 約98席(テラス席あり)

オープン記念 PRESENT!! 10/27 wed-29 fri

¥2,000(税込)以上お買い物・ご飲食いただいた方に
名古屋限定デザインのオリジナル缶バッジを
プレゼント(各日、数量限定)

※どちらかお一つのお渡しです。

※バッジのデザインはお選びいただけません。

※プレゼントはなくなり次第終了となります。



BAKERY & CAFE

■ その街との出会いから生まれる限定パン

THE CITY BAKERYの代名詞ともいえる「ブレッツェルクロワッサン」を始め、NYの味をそのままに再現したパンやペイストリーはもちろん、名古屋でしか味わえない限定パンも登場！

NYでブームとなったバブカをアレンジした「あんバブカ」、愛知県三河産のしらすをたっぷり使用した「しらすチェダー」。三重県産の小麦100%で作る低温長時間発酵の「名バゲット」は、小麦本来の旨味が味わえるパン好きにはたまらないバゲット。また「桑名のもち麦食パン」は、湯種製法で作られるもちもち食感が特徴の食パンです。ベーカリーたちが街に出会い、食材に出会い着想を得た独自のラインナップにご期待ください。

■ パンを美味しく引き立てるカフェメニュー

バリスタが丁寧に淹れるカフェメニューも魅力の一つ。オリジナルブレンドのコーヒーは、ホット/アイス/エスプレッソ/ラテと、それぞれに応じて豆の種類を使い分けています。また、NYの冬を温めるには欠かせない「ホットチョコレート」は、THE CITY BAKERYの代表的なドリンクメニュー。毎年2月に開催する「Hot Chocolate Festival」では、スパイスやフルーツを使った豊富なフレーバーを期間限定でお楽しみいただけます。



RESTAURANT

多彩な文化が集まる街NYで生まれたTHE CITY BAKERYがご提案するレストラン「THE CITY BAKERY NEW YORK GRILL」。厳選した素材をシェフたちが自由な発想でTHE CITY BAKERYのパンに合う一皿に仕上げました。



■ 7:30 から始まるモーニング

名古屋限定食パンを使ったフレンチトーストや、ごろごろ野菜と自家製ピザ生地を一緒に味わうクリームコーンチャウダーなど、朝にピッタリなメニューが充実。

■ 名古屋限定！新しいスタイルの「DIP PIZZA」

野菜ベースの自家製ディップをつけて味の変化を楽しむDIP PIZZA。石窯で焼き上げたベーカリー特製の「カリもち」食感のピザ生地を、最後まで残さず食べたくなる一品です。

■ お子様から大人まで楽しめる多彩なメニュー

メインにはじっくりと石窯でグリルした料理を。見た目の迫力に圧倒される「トマホークステーキ」や、友人やご家族で楽しみたい「ニューヨークグリル」など、シンプルだからこそ素材の良さが際立つ一品です。

お酒と一緒につまむのにぴったりなサイズの小皿料理は、THE CITY BAKERYらしいひねりの効いた味わいが特徴。中東、インド、北欧など様々な国の食文化を取り入れています。愛知県産渥美豚や三河赤鶏、県内の農家から届く旬の野菜など地元の食材の魅力を引き出しながら、NYらしくスタイリッシュに仕上げたメニューを、心ゆくまで堪能ください。



ABOUT THE CITY BAKERY

ニューヨーク・ユニオンスクエアに1990年に開業したベーカリー。創業者のモーリー・ルービンはTV局のプロデューサーだった異色の経歴の持ち主で、その独創的な発想から生まれたブレッツェルクロワッサンや濃厚なホットチョコレートは、瞬く間にニューヨーカーから愛されました。日本では2013年に大阪に初上陸して以来、大阪・東京・福岡・長野・神奈川・京都に展開。各地でも「街(CITY)のベーカリー」として、その地域の皆さまから親しまれています。

WEB SITE

thecitybakery.jp

INSTAGRAM

@citybakeryjapan

