

サステナブルなグラススイーツや季節の食材を使ったテリーヌを提供するデリカテッセン

デリ アンド カフェ ブルーグローブトウキョウ

『Deli & Cafe Blue Globe Tokyo』表参道に新オープン！

身体にも地球にも優しい”サステナブル デリ”のメニューをご紹介します



ミシュラン獲得店を傘下に持つ、ONODERA GROUP の株式会社 LEOC（レオック、本社：東京都千代田区大手町 代表者：小野寺 裕司）は、9月11日(金)、“身体にも地球にも優しいサステナブルデリ&カフェ”をコンセプトとした、「Deli & Cafe Blue Globe Tokyo（ブルーグローブ トウキョウ）」（以下 Blue Globe Tokyo）を東京・表参道にオープン致します。

Blue Globe Tokyo では、野菜の鮮度と本来の美味しさにこだわり半径 120km 圏内から仕入れた新鮮な有機野菜や旬の野菜を使用し、Blue Globe Tokyo の 5 つの料理テーマ〈Vegan・Beauty・Healthy・Athlete・Guiltfree〉を、形だけではなく本質的な部分から追求し創り上げています。デリ・グラススイーツ・ブーランジェリー・カフェを中心とした様々な季節のメニューを常時 35 種類以上ご用意しております。そんな Blue Globe Tokyo のメニューを紹介致します。

■Deli



■Seasons ヴィーガンプラントベース
単品 600 円
大地をイメージした味わいの異なる 5 層に仕上げています。身体にも地球にも優しい、Blue Globe Tokyo のシグネチャーメニューです。



■季節によって色と食材を変える
「BGT」テリーヌ 単品 800 円
旬野菜本来の自然な美味しさを活かして、こだわりの黄金出汁に、少しの天然塩だけで仕上げられています。

■Sweets



■グラススイーツ 700 円～
全て、SDGs17 ゴールをテーマとして創り上げています。
ベジタリアンアワード受賞者が監修したヴィーガンスイーツもお楽しみいただけます。
旬のフルーツやスーパーフードを取り入れ、常に 10 種類のラインナップが揃います。



■米粉を使ったヴィーガンマフィン 400 円
くるみ・アーモンド・ピーカンナッツとイチジク・アプリコットをトッピングした【ココア&ナッツ】、ココア生地をベースに大振りカットバナナでしっとり仕上げた【ショコラバナナヌ】などグルテンフリーです。

■Boulangerie



■カンパーニュ 800 円

自家製ルヴァン種と自家製サワー種を使用したオリジナルカンパーニュ。
噛み応えがあるヘルシーなハードパンです。

■ナチュラルゼン 600 円

ラム酒に漬けた2種類のレーズンをふんだんに使い、レーズンから起こした自家製ルヴァン種で仕込んでいます。豊潤な香りをお楽しみ頂けます。

■エキシタント 420 円

厳選したフランス産の小麦を主として、自家製ルヴァン種を使い低温長時間発酵で仕込んでいます。
スパイシーな胡椒の辛味が押し寄せます。

■Beverages



■プアオーバーコーヒー ブルーグローブブレンド (HOT/ICE) 580 円

コーン型ステンレスフィルターを使用した、クリアで風味豊かな味わいをお楽しみ頂けます。オリジナルのブレンドやシングルオリジン、デカフェコーヒーのコーヒー豆の種類も豊富に取り揃えております。



■カフェ ラテ (HOT/ICE) 580 円～

ブルーグローブの風味溢れるエスプレッソとバリエーションミルクの風味が合わさり、様々な風味に色あいやシルキーな口あたりを楽しめるビバレッジです。ミルク・オーツ・ソイの3種が揃います。ラテアートもお楽しみいただけます。



■店舗概要

- 名称 : Deli & Cafe Blue Globe Tokyo
- 住所 : 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 5-1-6 イルパラッツィーノ表参道 1F
- TEL : 03-6450-6777
- 営業時間 : (平日・土) 11:00-19:00 (ラストオーダー18:00) / (日・祝) 11:00-18:00 (ラストオーダー17:00)
- アクセス : 各線「表参道駅」 徒歩 1分
- 席数 : 54 席
- 坪面積 : 242 m²
- 店舗 HP : onodera-blueglobe.com
- Instagram : <https://www.instagram.com/blueglobe/>

■Blue Globe Tokyo とは

笑顔に満ちた青い星 ～地球を守り続けたい～

一人一人が自分らしく自然体でいられる、笑顔に満ちた世界をつくりたい。そんな思いから生まれました。〈人々が笑顔に満ちた豊かな自然環境が残る地球〉をテーマに、エシカルなライフスタイルをお届けするデリ&カフェです。Blue Globe Tokyo で楽しみいただけるのは、身体にも地球にも優しい”Sustainable deli” (サステナブルデリ)。食材、調理方法、お店で使用するカトラリー、一つ一つ丁寧にこだわって選びました。デリ・グラススイーツ・ブーランジェリー・カフェを中心に、様々な季節のメニューをご用意しています。

■会社概要

- 社名 : 株式会社 LEOC
- 本社 : 東京都千代田区大手町 1 丁目 1 番 3 号大手センタービル 17 階
- 設立 : 1983 年 4 月 1 日
- 代表 : 代表取締役会長兼社長 小野寺 裕司
- 事業内容 : 事業内容 : フードサービス事業、ヒューマンリソース・ライフサポート事業、ヘルスケア事業、スポーツ・エンターテインメント事業を展開する ONODERA GROUP のなかで、フードサービス事業を担う株式会社 LEOC は、お食事の提供を通してお客様に喜びと感動をお届けし、サステナブルな価値を提供する企業です。全国約 2,500 か所の社員食堂・病院・介護施設・保育園・アスリート施設などにおけるコントラクトフードサービスと、「銀座おのぞら」ブランドにおける外食事業を展開しています。
- 会社 HP : <https://www.leoc-j.com/>

BlueGlobe
TOKYO