



待望の関西初出店！
クリーンイーティング カフェレストラン「Cosme Kitchen Adaptation」
2018年6月1日(金)大阪・阪神梅田本店にオープン！
ブランド初のメイン付きビュッフェが登場！

株式会社マッシュフーズ(代表取締役社長：雨宮 龍、本社：東京都千代田区)は、Cosme Kitchen Adaptation(コスメ キッチン アダプテーション)の関西第1号店を2018年6月1日(金)に大阪・阪神梅田本店にオープンいたします。

Cosme Kitchen Adaptationは2016年4月に東京・アトレ恵比寿に第1号店をオープン、翌年2017年4月に同じく東京・表参道ヒルズに第2号店をオープンしました。マクロビオティックやビーガン、グルテンフリーなどの思想や手法で注目されている様々な料理を取り入れたコンセプトが、美容や健康に対して感性が高い女性を中心に人気を集めてまいりました。東京以外でも出店を望まれるお声を多数いただき、ついに大阪・阪神梅田本店に関西初(東京以外で初)の出店となる関西第1号店を2018年6月1日(金)にオープンすることが決定いたしました。

- ・ ホームページ： <http://ck-adaptation.com/>
- ・ Facebook： <https://www.facebook.com/CosmeKitchenAdaptation/>
- ・ Instagram： https://www.instagram.com/cosmekitchen_adaptation/



Cosme Kitchen Adaptation Osaka!

■ブランド初！メイン付きビュッフェが登場。大阪限定メニューもラインアップ！

Cosme Kitchen Adaptationは、おいしく食べて、心も体も美しくなる「Clean Eating(クリーンイーティング)」をコンセプトにしたカフェレストラン。Adaptation(アダプテーション)=(状況などに合わせて)順応・適応・変化すること。Adaptationという名前には、発酵食品や玄米菜食など日本の食文化を大切にしながらも、マクロビオティックやローフード、ヴィーガン、グルテンフリーなど様々な食事の手法をAdapt(順応・適応・変化する)して取り入れ、今の自分に必要な食事をAdaptしながら楽しんでもらいたいという想いがあります。関西初出店となる阪神梅田本店では、より気軽にナチュラル&オーガニックのお料理を普段の生活に取り入れてもらいたいという想いから、ブランド初となるメインが選べるビュッフェをご提供いたします。ほかにも阪神梅田本店だけの限定メニューを多数ご用意いたしました。

■ブランド初！メイン付きビュッフェが登場。大阪限定メニューもラインアップ！

クリーンイーティングビュッフェ 1,980円(税抜)



美味しいものを健康的に安心して食べられることで人気を集める、ナチュラル＆オーガニックなサラダ・デリのビュッフェに、阪神梅田本店ではメイン(肉&魚)料理を加え、ブランド初となるフルビュッフェスタイルとして登場します。栄養豊富な季節の野菜、発酵調味料&スーパーフードなど充実したトッピング、目的に合わせて選べる美容液のようなドレッシング、素材にこだわり考案した健康的に美しくなるためのオリジナルデリとメイン料理をビュッフェスタイルでお楽しみいただけます。

【ビュッフェ品数】

- | | | | |
|---------------------|--------------|--------------|--------|
| ・野菜 約20種類 | ・スープ&デリ 約3種類 | ・メイン料理 約2種類 | |
| ・スーパーフード&発酵調味料 約5種類 | | ・ドレッシング 約5種類 | ・パン 1種 |

【阪神梅田本店 限定】

季節野菜のVEGEパフェ 1,200(税抜)



なめらかなじゃがいものムースに、季節の野菜、雑穀、トマトジュレ、“幻の柑橘”と言われるじゃばらと西京味噌のソースを合わせました。“和”をポイントに素材の旨味を引き出した爽やかな組み合わせが魅力のサラダパフェ。トップにはCosme Kitchen Adaptationで大人気のファラフェル(ひよこ豆をすりつぶしたフライ)を添えて、満足感をプラスしました。

【阪神梅田本店 限定】

VEGAN肉味噌のコブサラダライスボウル 1,180円(税抜)



ソイミート(大豆)を使用した自慢のヴィーガン肉味噌をメインに、ミックスビーンズ、トマト、オクラ、紫キャベツ、人参など、彩り野菜を玄米にトッピングし、コブサラダ風に仕上げました。Cosme Kitchen Adaptationではお馴染みの、新潟県産源泉米から取れる栄養豊富な“食べる糠粉”を加えたためマヨと、有機亜麻仁油をプラスしました。美と健康に嬉しい、ヘルシー丼です。

【阪神梅田本店 限定】

豆苗と生姜 六白黒豚の薬膳風“温活”デトックススープ鍋 1,380 円(税抜)



体を温める効果が期待できることで有名な生姜と八角などのスパイスに、豆苗とやわらかくジューシーな甘さが魅力の六白黒豚を合わせた、体を芯から温め排出を即す食べきりサイズのやさしいスープ鍋。玄米との相性も抜群です。

【優雅な時間をお過ごしください】

BEAUTY SWEETS AFTERNOON TEA SET 1,680円(税抜)～



ヴィーガン、グルテンフリー、ローフードなどのスイーツを集めた女性に嬉しいカフェメニュー。どのメニューも“ギルトフリー(罪悪感なし)”にお召し上がりいただけます。

1,680円／1,980円／3,600円の3種類のプランをご用意しております。

■ Cosme Kitchen Adaptation 阪神梅田本店 店舗情報

正式店名 : Cosme Kitchen Adaptation 阪神梅田本店
和文表記 : コスメキッチン アダプテーション 阪神梅田本店
オープン日 : 2018年6月1日(金)
所在地 : 〒530-8224 大阪市北区梅田1-13-13 阪神梅田本店3F Wellness Square
電話番号 : 06-6345-2569
営業時間 : 10:00~20:00(LO19:30) ※金、土のみ~21:00(LO20:30)
座席数 : 128席(うちテラス28席)
面積 : 81坪
喫煙 : 全席禁煙

【OPEN 記念企画】

6月1日(金)~6月30日(土)の期間中、店内
ご飲食(1品以上のご注文)で、VEGANソフト
クリーム(ミニサイズ)をプレゼント!



■ Cosme Kitchen Adaptation 店舗情報



Cosme Kitchen Adaptation アトレ恵比寿店

オープン日 : 2016年4月15日(金)
所在地 : 〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南 1-6-1 アトレ恵比寿 西館 2F
電話番号 : 03-5475-8576
営業時間 : 10:00 - 23:00(LO 22:00)
座席数 : 50席(うち個室6席1室)



Cosme Kitchen Adaptation 表参道ヒルズ店

オープン日 : 2017年4月29日(土)
所在地 : 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前4-12-10 B2F
電話番号 : 03-6804-5214
営業時間 : 11:00 - 22:30(LO 22:00)※日・祝のみ - 21:30(LO 21:00)
座席数 : 38席