

過去最高のシャンパンブームのなか

世界的シェフのレストランでセレブを魅了したソムリエ厳選の  
シャンパンを低価格でカジュアルに楽しむ路面店  
**「シャンパンカフェ」銀座にオープン！ “ちょいシャン”の新スタイル提案**  
～ 昼は話題の“スタッフドバゲット”と“キヌアのサラダ”の専門店 ～

NY ミシュラン三つ星を 11 年連続で獲得する高級レストラン「ジャン・ジョルジュ」の東京店などを展開する(株)ノバレーゼ(東京都中央区、荻野洋基社長、東証一部、資本金 6 億円)は、女性一人でもふらっと気軽に立ち寄れる、カジュアルさが新感覚のシャンパンカフェ「bubbles ginza -champagne café- (バブルズギンザ シャンパンカフェ)」を、中央区銀座 2 丁目で、2016 年 8 月 1 日(月)に開業します。

「バブルズギンザ」は 11:00～24:00 まで、英国王室御用達の「ローラン・ペリエ」など世界屈指のシャンパンをグラス 1 杯(税込 980～1000 円)から手ごろに楽しめるお店で、中央通りの裏手に路面店としてオープンします。シャンパンカクテルも約 20 種(同 800 円～)と充実させ、様々な飲み方の提案もします。

シャンパンのセレクトは、世界のベストレストラン「Tetsuya's」(シドニー)の和久田哲也オーナーシェフが手掛ける「WAKU GHIN」(シンガポール)のソムリエとして活躍した藤原龍(現在「ジャン・ジョルジュ 東京」のソムリエ)です。英国王室はじめ世界の VIP 御用達のローラン・ペリエを中心に、甘口から辛口までバランス良く 25 本のボトル(税込 6800 円～)を厳選しています。

お店は NY の小さな cafeBAR をイメージしており、12 坪(カウンター 7 席、テーブル 8 席)のこじんまりとした店内は、銀座らしく高級感のある造りながら、木のぬくもりを感じられる柔らかな雰囲気です。仕事帰りの軽く一杯をシャンパンで楽しむ“ちょいシャン”を提案し、カジュアルにシャンパンを楽しんでいただけます。贅沢だった「銀座でシャンパン」が、普段使いになるお店です。

**夜は“泡つま”、昼は話題のスタッフドバゲットと“キヌア・サラダ”を**

夜はシャンパンを引き立てる気の利いたおつまみ(泡つま)を 12 種用意します。魚介のマリネや生ハム、カプレーゼ、牛頬肉の煮込みなどを、税込 500 円から提供します。

昼は、レシピ投稿サイトで話題沸騰のフランスパンをくり抜いて中に具材を詰めるオシャレな「スタッフドバゲット」と、いま大注目のスーパーフード「キヌア」を使ったサラダの専門店として営業します。

生ハムチーズとアボカドシュリンプなど 3 種類のスタッフドバゲット(月替わり)とボリューム満点の“キヌア・サラダ”をワンプレートにしてランチ(同 1200 円)提供します。もちろん+600 円でシャンパンも付けられます。スタッフドバゲットはテイクアウト(同 1000 円、3 種類×2 切れ)も可能です。



NOVARESE

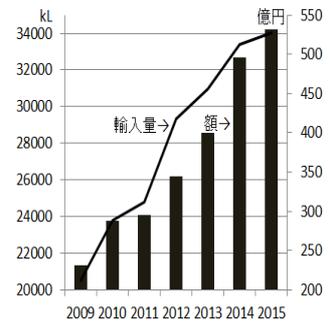
bubbles ginza

champagne café

**シャンパンがブーム！2015年は過去最高を記録**

財務省の貿易統計によると、シャンパンに代表されるスパークリングワインの輸入量は、リーマンショックの影響で2009年に減少したものの、その後は一転し6年連続で過去最高を更新しています。2015年は10年前の2倍以上にあたる年間3.4万kLを超え、輸入額も530億円を突破しました。

ホテルのシャンパンの飲み放題(フリーフロー)が注目を集めるほか、大手ビールメーカーがフランスの世界的なシャンパン販売会社と日本国内の販売契約を締結するなど、酒類メーカーも市場開拓を進めています。



店舗スタッフがお出迎え(左)、スタッフドバゲットとキヌアのサラダランチセット(右)



サーモンのタルタル シャンパンソース(左)、ゆったりとくつろげるソファ一席も(右)

**店舗概要**

店舗名	bubbles ginza – champagne café – (バブルズギンザ シャンパンカフェ)		
開業日	2016年8月1日(月)	住所	東京都中央区銀座2-8-8
交通	銀座一丁目駅:徒歩2分、銀座駅:同3分	定休日	無休
営業時間	11:00~24:00 (ランチ 11:00~17:00、ディナー17:00~24:00)		
席数	15席 (カウンター7席、テーブル8席)	敷地面積	12.28坪 (40.61㎡)
連絡先	03-5524-3377 (tel)、03-5524-3327 (fax)、r-bgz@novarese.co.jp (mail)		



NOVARESE

bubbles qinza

champaigne café

## メニュー

シャンパン (ボトル)	ローラン・ペリエ ブリュット(¥7600)	ローラン・ペリエ ロゼ(¥22300)	
	ローラン・ペリエ ドミ セック(¥12000)	ローラン・ペリエ ブリュット ミレジメ(¥17600)	
	ローラン・ペリエ ウルトラブリュット(¥21100)	ローラン・ペリエ グランシエクル(¥36300)	
	ペリエ ジュエ グラン ブリュット(¥12700)	ペリエ ジュエ ベル エポック(¥38600)	
	モエ エ シャンドン(¥11500)	モエ エ シャンドン アイスインペリアル(¥15200)	
	ヴァーヴクリコ イエローラベル(¥13200)	キャティア(¥6800)	
	ドンペリニオン(¥36300)	パイパーエドシック(¥9800)	
	ニコラフィアット ブルーラベル(¥10700)	ポメリーブリュット ロゼ(¥15400)	
	マムコルドンルージュ(¥9600)	ルイロデレール (¥15400)	
	ジャニソン バラドン ヴァンドヴィル(¥13300)	テタンジェ ノクターン セック スリーヴァー(¥13500)	
	ルイ ロデレール ブリュット プルミエ(¥17000)	シャンパーニュ パロン ド ロスチャイルド(¥11300)	
	ボランジェ スペシャルキューベ(¥13200)	クリュッグ グランド キューベ(¥42000)	
	パロン ド ロスチャイルド ブリュット(¥11300)		
(グラス)	ローラン・ペリエ(¥1000)	AYALA(ロゼ)(¥1000)	キャティア(¥980)
※100ml	シャンパンアンサンブル(¥2200) ※日替わりのおすすめ 3 種をグラスで提供		
スパークリング	ボッテガ ヴィーノ ディ ポエーティ プロセッコ(¥4300)、フランシス コッボラ ソフィア ブランド ブラン(¥5700)		
ワ イ ン	白 5 種(ボトル ¥4900、¥5300、¥6100、¥7400、¥15800) ※グラスは 3 種(¥700~¥1200)		
	赤 5 種(ボトル ¥5000、¥5100、¥9600、¥9900、¥17500) ※グラスは 3 種(¥800~¥1200)		
カクテル	シャンパンカクテル 19 種(¥800~¥1000)	スパークリングカクテル 2 種(¥800)	
	ワインカクテル 8 種(¥750~900)	ノンアルコールカクテル 4 種(¥700)	
ビ ー ル	カールスバーグ(¥700)、プレミアムモルツ(¥700)		
ド リ ン ク	コーヒー(¥600)、アップルジュース(¥600)、マンゴーネクター(¥650)など 13 種		
料 理 (ディナー)	蛸 烏賊 海老 とセロリのマリネ(¥900)		
	<4 種の魚介とセロリを有機エキストラバージンオリーブオイルとかんきつ果汁で 24 時間マリネした一品>		
	生ハムとサラミの盛り合わせ(¥1200) <パルマ産の高級プロシュートなど 3 種盛り合わせ>		
	水牛のモッツァレラチーズのカプレーゼ(¥900)		
	<イタリア・カンパーニャ産の水牛の牛乳から作られた濃厚なモッツァレラチーズを使用>		
	サーモンのタルタル シャンパンソース(¥1800)	牛頬肉の煮込み(¥1600)	
	オリーブのマリネ(¥600)	豚肉の自家製パテ(¥800)	
	季節のアヒージョ(¥1400)	ロール寿司盛り合わせ 6 貫(¥1980)	
	ロール寿司盛り合わせ 12 貫(¥3280)	フォワグラのムース(¥1600)	
	ミックスナッツ(¥500)		
(ランチ)	生ハムとアボカド、モッツァレラチーズの雑穀パワーサラダ スタッフドバゲット付き(¥1200)		
	<くるみを入れ、香ばしさと食感にアクセントをつけた生ハムチーズと、つぶしたアボカドに牛乳とレモンを加え爽やかに仕上げたアボカドシュリンプなど 3 種類のスタッフドバゲットと、鉄分やビタミン豊富な大注目のスーパーフード「キヌア」と食物繊維が白米の 30 倍の麦を加えた新鮮野菜のサラダを盛り付けて提供>		
	※備考:スタッフドバゲットは月替わりで種類を入れ替えます		
(テイクアウト)	スタッフドバゲットは 3 種類を 2 切れずつ詰めたセットのテイクアウトが可能(¥1000)		
	※備考:テイクアウトの時間は 11:00~17:00		



NOVARESE

bubbles ginza  
champagne café

## 会社概要

- 【社名】株式会社ノバレーゼ[英文社名]NOVARESE, Inc.[証券コード]東証一部(2128)  
 【住所】〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目8番14号 銀座 YOMIKOビル 4F  
 【電話】03-5524-1122(代) 【設立】2000年11月1日  
 【資本金】608,825千円(2015年12月末) 【代表者】代表取締役社長 荻野洋基  
 【従業員数】1,851人(連結)、1,605人(単体) ※いずれもパート・アルバイト含む(2016年6月末)  
 【売上高】2015年12月期 164億2,887万円(連結)  
 【事業内容】ブライダル事業(婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、レストラン部門)、レストラン特化型事業  
 【連結子会社】株式会社タイムレス(コンサルティング事業)、株式会社MARRY MARBLE(婚礼演出映像・写真)  
 株式会社花乃店千樹園(婚礼装花)、株式会社ブライツ(婚礼総合法律サービス)、  
 上海娜珀蕾絲餐飲管理有限公司(レストラン運営)、NOVARESE KOREA INC.(レストラン運営)

## 事業内容

### ■ ブライダル事業

(婚礼衣裳部門)

NOVARESE	シンプルでモダンなデザインの高級ウエディングドレスのレンタル、販売
ecruspose	華やかでキュートなデザインのウエディングドレスのレンタル、販売

(婚礼プロデュース部門)

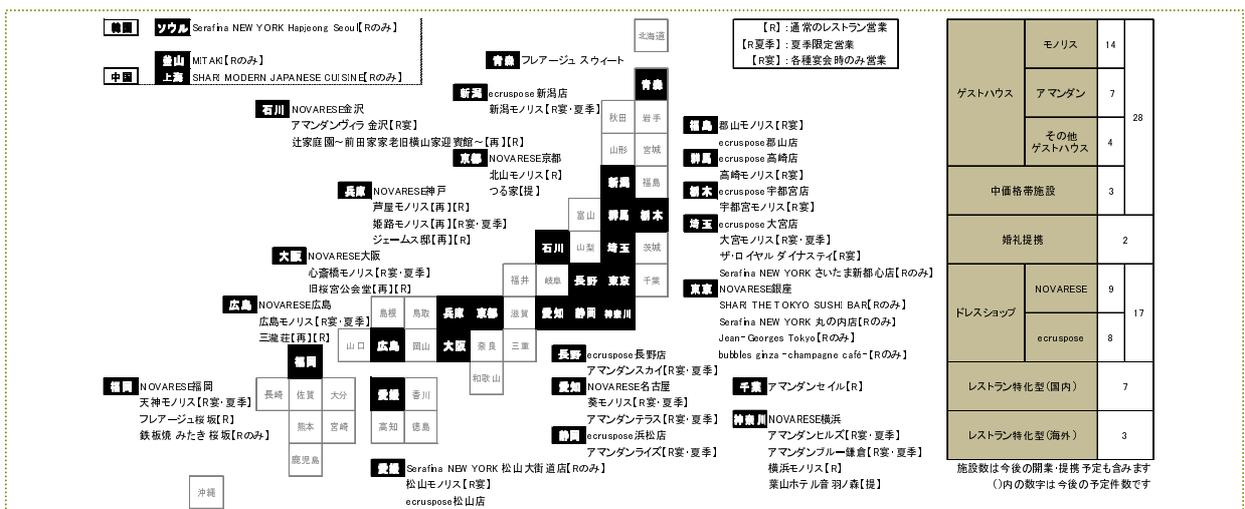
モノスタイル	都市の中心地や閑静な住宅街など利便性の良い地域を対象に、洗練された都会的イメージと、高級感を演出するシンプルでスタイリッシュな内外装や空間建築を特徴とする施設
アマンダタイプ	都市郊外で自然の景観に恵まれた地域を対象に、くつろぎと開放感のある高級リゾート感のあるウエディングを演出する、自然を活かした郊外型建築を特徴とする施設
再生施設	歴史的・文化的価値があり利便性の良い高付加価値建造物や、旧来型のホテル・専門式場を当社の開発・運営手法を投入し、蘇らせた施設(下記【再】)
中価格帯施設	平均婚礼費用を上記3タイプより4割程度抑えた中価格帯施設。既存の式場・ホテル・ゲストハウスを改装する再生物件に特化
業務提携	レストランや料亭との提携施設で挙式・披露宴やパーティの受託運営(下記【提】)

(レストラン部門)

レストラン事業	休日の披露宴や平日のレストラン営業における飲食事業を運営(下記【R】)
---------	-------------------------------------

### ■ レストラン特化型事業

挙式・披露宴を行わないレストラン特化型の店舗を運営(下記【Rのみ】)



本件に関するお問い合わせ先

(株)ノバレーゼ 広報担当: 松井 TEL.03-5524-2299 FAX.03-5524-1133

E-mail: t-matsui@novarese.co.jp