

Paul Bassett 渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街店 リニューアルオープン！

融合レストラン「XEX（ゼックス）」やカジュアルイタリアン・ピッツァデリバリー「SALVATORE CUOMO（サルヴァトーレクオモ）」を手がける、株式会社ワイズテーブルコーポレーション（代表取締役会長 兼 社長：金山精三郎、本社：東京都港区赤坂）は、2020年6月4日(木)に Paul Bassett 渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街店をリニューアルオープンいたしました。



木目の美しいロングテーブルや照明やインテリアに黒を取り入れることによって落ち着いた印象を受ける空間。手前のテーブル席にはオフィスワーカーにはうれしい電源を完備。店内奥にはソファ一席スペースも設けており、お買い物途中の休憩所として、またはお一人様ランチにと様々なシーンでご利用いただけます。

Paul Bassett 渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街

所在地： 〒150-8510 東京都渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街 B2階
アクセス： JR線・京王井の頭線 渋谷駅と2階連絡通路で直結。
東京メトロ銀座線 渋谷駅と1階で直結。
東急東横線・田園都市線・東京メトロ半蔵門線・副都心線 渋谷駅 B5出口と直結。
TEL： 03-5468-3165
営業時間： 11:00 - 19:00 (L.O.18:30)
定休日： 施設休館日に準ずる
座席数： 48
広さ： ≒86.73㎡
ホームページ： <http://www.paulbassett.jp/>
Facebook： <https://www.facebook.com/paulbassettjp/>
Instagram： https://www.instagram.com/paulbassett_jp/?hl=ja

ドリンクとのペアリングが楽しめるフードメニューが充実

スイーツだけではなくガレットやオープンサンドなどランチで楽しめるお食事メニューも取り揃え、それぞれドリンクに合うように試行錯誤して作られたメニューばかり。ドリンクセットでご注文いただいた方がお得です。

■ふわふわっパンケーキ

単品 1,100円 / ドリンクセット 1,400円(税込)

オリジナルの配合で作るパティシエ特製のスフレパンケーキ。
ミルクを感じる甘さ控えめの生クリームとこだわってセレクトした
メープルシロップとバターを添えて。
蒸し焼きでじっくりと仕上げたきめ細かい生地は、口に入れた瞬間に
優しく溶けていきます。



■ガレット サーモン&アボカド

単品 1,000円 / ドリンクセット 1,300円(税込)

そば粉のガレット生地にサーモンとアボカド、さらにフレッシュな野菜をたっぷり。クリームチーズをトッピングしレモンドレッシングで味の一体感が生まれます。ランチにぴったりな一皿。



■パブロバ [ミックスベリー/シトラス]

単品 1,000円 / ドリンクセット 1,300円 (税込)

ニュージーランド発祥の「パブロバ」。メレンゲをオーブンで焼き上げ、カスタードや生クリーム、フルーツを乗せたデザートです。サクツとして口の中でシュワッと溶ける新食感をお楽しみください。イチゴ、ラズベリー、ブルーベリーなど甘味のあるフルーツをトッピングした「ミックスベリー」とキウイ、オレンジなど程よい酸味とクリームの甘さでバランスの取れた「シトラス」の2種をご用意しています。



■マカロン(3種)とドリンクのセット 1,300円(税込)

隣接するショップ「LE CHOCOLAT DE H」のボンボンショコラやマカロンとドリンクのセットもご用意。その季節の旬のフレーバーとドリンクのマリアージュがお楽しみいただけます。



コーヒー豆・抽出器具の販売

自家焙煎のコーヒー豆パッケージをニューアルいたしました。一番人気のシグネチャーブレンドなどの定番商品の他、ドリッパーや抽出器具もご購入いただけますので、おうちカフェを始めたい方やギフトにも最適です。今後は、東横のれん街店限定のコーヒー豆も発売予定です。

■ポールバセット シグネチャーブレンド 100g 800円 / 200g 1,450円(税込)

ポールバセットがワールドバリスタチャンピオンシップで優勝したブレンドコーヒー。農園による味の違いなどを、日々カップングして配合を調整しながら常にベストな状態のブレンドを維持していたします。華やかなアロマ、果実のフレッシュな酸味とチョコレートのようなコク、トータルにバランスが良いコーヒーです。ドリッパーコーヒーやエスプレッソのほか、ミルクと合わせてもお楽しみいただけます。



※新型コロナウイルス感染拡大防止のための対応策について※

お客様に安心してご来店いただけるよう、以下安全対策を強化してまいります。また、お客様におかれましても、最少人数でのご来店やマスクの着用、ご来店時の手指の消毒など一層の安全対策にご協力をお願いいたします。

- 飛沫防止ガードの設置
- テーブルや椅子を間引く、斜向かいでの着席をお願いするなどのソーシャルディスタンスをとった営業
- 接触が多い箇所への頻度の高い消毒と衛生管理の徹底
- お客様の消毒用アルコールの設置
- バリスタ・スタッフのマスクの着用、調理時の手袋着用
- コーヒーセミナーなどのイベントの開催延期
- バリスタ・スタッフの出勤前・退勤前の検温

Paul Bassettとは

バリスタ世界チャンピオンのポール・バセットによる新しいコンセプトのエスプレッソカフェPaul Bassett。

「豆」「焙煎」「バリスタ」に徹底的にこだわり、世界中から厳選されたコーヒー豆を自家焙煎。

新鮮な豆だけを使用した世界レベルのエスプレッソコーヒーとスイーツという組み合わせは、ここPaul Bassettでしか味わえないおいしさの体験となるでしょう。

最高のエスプレッソとスイーツの提供、そして最高のサービスの提供とともに、日本にこれまでにない新しいカフェ文化を創造していきます。



▲Paul Bassett 新宿

Paul Bassett ポール・バセット

1978年オーストラリア生まれ

2003年度「ワールドバリスタチャンピオンシップ(WBC)」において、世界最年少、オーストラリア人としては初の世界チャンピオンとなる。シドニーを拠点として、コーヒー豆を焙煎する工場では自ら管理し、エスプレッソに関する情熱や知識を発信している。

また、著書の発行や米「DISCOVERY CHANNEL」等のコーヒーを特集したTV番組のプロデュースやホストを務めるなどその活躍はオーストラリアに留まらず、アジアやヨーロッパ、世界中に広まりつつある。日本では、世界初のエスプレッソカフェ「Paul Bassett」を開き、「世界のコーヒー」を提供しながら、後進の指導にもあたっている。



■株式会社ワイズテーブルコーポレーション

ホスピタリティに溢れたサービスとハイグレードな空間演出、厳選された素材と職人の技。これらが一体となって醸成される至高の時を、お客様に提供していきたいというコンセプトのもと、業界初の融合レストラン「XEX（ゼックス）」を筆頭に、日本はもちろん海外でも活躍中のグランシェフサルヴァトーレ・クオモ、数々の世界大会に日本代表として出場し優勝経験を持つパティシエ・ショコラティエ辻口博啓氏、食通として知られる堺正章氏、アメリカを中心に活躍するアイアンシェフ森本正治氏など、卓越したパートナーとのコラボレーションによる店舗展開を実現しております。

■会社概要(2019年2月28日現在)

会社名	：株式会社ワイズテーブルコーポレーション	従業員数	：連結665名（臨時雇用者数は含まず）
代表者	：代表取締役会長 兼 社長 金山 精三郎	事業内容	：各種飲食店の企画・開発・運営
所在地	：東京都港区赤坂8丁目10番22号	店舗数	：直営店54店舗、FC加盟店47店舗
設立	：1999年3月	URL	：http://www.ystable.co.jp
株式上場市場	：東証二部(証券コード2798)		

本リリースに関するお問い合わせ先
株式会社ワイズテーブルコーポレーション プロモーショングループ
TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:promotion@ystable.co.jp