

一流シェフの味が気軽に楽しめるベーカリー & グリルレストラン
ブッシュウィック グリル
「BUSHWICK GRILL」2017年7月7日(金)オープン

～さいたま新都心 コクーンシティ～

メゾンカイザーの木村周一郎氏と、レストラン大宮の大宮勝雄シェフのプロデュースによる新しいベーカリーレストランが、
武蔵小杉に続き、さいたまに上陸します。

東京と横浜でレストラン 10 店舗を経営する株式会社ラックバッググループ（本社：東京都新宿区、社長：河本賢二）は、2017年7月7日（金）に「BUSHWICK GRILL」をさいたま新都心駅直結の商業施設コクーンシティ内、コクーン 2 の 1 階レストランフロアにオープンいたします。

ラックバッググループとして初めて一流シェフの味を気軽に楽しんでいただく、グランドカジュアル業態のベーカリー & グリルレストラン「BUSHWICK」は、「レストラン大宮」の大宮勝雄氏監修の料理、「メゾンカイザー」の木村周一郎氏監修のパン。本物の料理とパンのコラボレーションが気軽に楽しめるお店として 2014 年に神奈川県川崎市のグランツリー武蔵小杉の誕生とともにオープンして以来、感度の高い武蔵小杉の「ムサコマダム」に高い支持を頂いております。

▼コンセプト

GRAND CASUAL：本物をもっと気軽に愉しむ贅沢

一流シェフによる確かな技と味、心のかもったサービス、本物を味わう空気感を、日常のひとコマでもっとリーズナブルに、もっと気軽に楽しんでいただきたい。日常にちょっとした贅沢をプラスできる、そんな場所をお届けします。

▼プロデュースシェフ

「レストラン大宮」オーナーシェフ

大宮勝雄



洋食界の重鎮、大宮勝雄。フランス料理の修行をした後、26歳でニュージーランドのホテルでスーシェフに。その後イギリス・フランス・ギリシャ・モロッコなどを車で回り、その土地土地の料理や文化を学ぶ。その経験を生かしたアイデア豊かな洋食が人気。

東京・浅草の仲見世通りの近くに洋食レストランをオープンして 20 年以上になる。テレビや雑誌のメディア出演なども多い人気シェフであり、現役で居続けることにこだわる料理人である。

フランス本場の味「メゾンカイザー」

木村周一郎



アメリカ国立製パン研究所(AIB)でベーキングサイエンス後を学び、卒業後はニューヨークで最も評価の高いパン屋 Amy's Bread にて修行。その後渡仏し Boulangerie Eric Kayser で修行。2001 年エリックカイザー氏の在日パートナーとして高輪にメゾンカイザーをオープンし現在までに同店は 22 店舗の出店を果たす。

全国各地でパン講習会の講師も務める傍ら、フランスパンを広める活動も行い、オランド仏大統領の昼食会に日本代表フレンチシェフ陣の 1 人として参加するなど幅広い活動を続けている。

<本件に関する報道関係のお問い合わせ>

株式会社ラックバッググループ 広報担当:西島 TEL:03-6709-8445

▼ランチメニュー

Lunch Menu (90分制) BUSHWICK

MAIN DISH (メイン) + **BREAD BUFFET** (パンビュッフェ) + **DRINK BAR** (ドリンクバー)

L.O. 15:00 { ブレッドビュッフェ 15:30終了 / ドリンクバー 17:00終了 } ※ ランチタイムは、お席の混雑状況によって時間制(90分制)とさせていただきます。あらかじめご了承ください。

▼ランチメニューで最も人気のあるハンバーグのラインナップ

ハンバーググリル BUSHWICKオリジナルテリヤキソース
Hamburger Steak w/Original TERIYAKI Sauce

<p>スタンダード</p> <p>レギュラー Regular 1,500</p> <p>「パンに合うテリヤキソース」をテーマに作り上げた、当店自慢のオリジナルソースが決め手☆</p>	<p>人気!</p> <p>チーズ&チーズ Cheese & Cheese 1,750</p> <p>コクのある濃厚チェダーチーズがアクセント! 香ばしく焼き上げたチーズと、チーズソースを絡めて。</p>	<p>オリジナル</p> <p>トマトミート Tomato&Meat Sauce 1,750</p> <p>厚切りトマトとミートソースをのせてグリル。BUSHWICKのオリジナルハンバーグです♪</p>	<p>おすすめ</p> <p>アボカドオーバー Avocado Over 1,800</p> <p>パティが隠れるほどのアボカドを贅沢にトッピング! パティ&ソースとの最高のマリアージュが完成!</p>
---	--	---	---

▼ブレッドビュッフェでオリーブオイルは無料で提供しておりますが、各種バターをお楽しみいただけます。

Butter

<p>3種バターの盛合せ 300</p> <p>BUSHWICKバター エシレバター ガーリックバター</p>	<p>塩キャラメルバター 200</p> <p>お食事の前や食後のデザートに! どのパンにも相性よく、パンの種類を広げるバター。</p>	<p>ガーリックバター 200</p> <p>パンはもちろん、ワインにもよく合います。</p>
	<p>エシレバター 250</p> <p>フランス伝統の新鮮な牛乳を使ったフレッシュバター。</p>	<p>BUSHWICKバター 200</p> <p>ほんのり甘いヘーゼルナッツのオリジナルバター。</p>

▼キッズメニュー

- KID'S プレート** ※お子様向けのプレートです
Kid's Plate (Meal) + Bread Buffet & Drink Bar
- ハンバーグ、エビフライ、ミニデザートがのったプレート♪
 ブレッドビュッフェ&ドリンクバー付き。
 980
- KID'S ビュッフェ** ※こちらは小学生からが対象です
Kid's Buffet (Bread Buffet & Drink Bar)
- お子様向けのブレッドビュッフェ&ドリンクバーのセット。
 こちらのメニューのみでもご注文いただけます。
 200



Kid's Plate

▼ディナーメニュー

お得なセットメニュー

※セット・パックは21:00まで承ります。
※サラダは大皿でのご提供となります。

お子様連れのご家族に！

エルトレインセット
L TRAIN SET

お一人様 **1,980円**

- ◆パン4種 盛り合わせ (6P)
(ライスに変更もできます)
- ◆グリルドベーコンのシーザースサラダ
- ◆若鶏のグリル シャリアピンソース

ブッシュウィックセット
BUSHWICK SET

お一人様 **2,980円**

- ◆パン4種 盛り合わせ (6P)
(ライスに変更もできます)
- ◆グリルドベーコンのシーザースサラダ
- ◆こだわりのオニオングラタンスープ

ファミリーパック
FAMILY PACK

大人2名
子供1名 で **3,980円**

- ◆パン4種 盛り合わせ (10P)
(ライスに変更もできます)
- ◆グリルドベーコンのシーザースサラダ
- ◆フレンチポテトフライ & コーンと野菜のポターージュ

※ポテトフライ&ポターージュは
お子様用サイズでご提供します。
※ポテトフライ&ポターージュは
480円で1名様分追加できます。

追加カフェ
+ 300円

- コーヒー
- 紅茶
- カフェラテ

上記からお好きなものをご注文下さい。

追加デザート
+ 500円

デザートメニューより
お好きなデザートを
1品 お選び下さい。

追加フリードリンク
+ 1,500円

メニュー詳細は
スタッフまで
お尋ねください。

選べるメイン
下より1品お選び下さい

- 大宮シェフ特製
デミグラスソースのビーフシチュー
OR
- BUSHWICK特製
ハンバーググリル

選べるメイン
下より2品お選び下さい

- ハンバーググリル・レギュラー
オリジナルテリヤキソース
- 若鶏のグリル シャリアピンソース
- サーモングリル 濃厚マスタードソース

ファミリーパックはお子様連れのお客様限定です

キッズプレート
KID's PLATE 480円

ミニハンバーグ、エビフライ
マカロニグラタン、パン2個

※小学生以下のお子様限定



価格はすべて税抜価格です。別途消費税をいただきます。

▼ディナーその他人気メニュー



BUSHWICK 特製ハンバーググリル -180g- 1880円

グリルドベーコンとパイナップルソースをトッピングした、これぞアメリカン！なハンバーグ。180グラムのボリュームで満足度の高い人気商品です。



バリエーション豊富なこだわりのパン

自慢の天然酵母を使った伝統的な製法のフランスパンなどさまざまな種類のパンを用意しております。ランチではブレッドピュッフェにてパンを食べ放題でお楽しみいただけます。



ビーフシチューハンバーグ 2200 円

大宮シェフ特性の「ビーフシチュー」とブッシュウィック人気 No.1 の「ハンバーググリル」がドッキング！！大宮シェフのこだわりビーフシチューは、かすかな苦みと贅沢に使用した赤ワインの酸味がソースの特徴。2 つのマリアージュを欲張りにお楽しみいただけます。



OMIYA Chef's Tapas

大宮シェフがブッシュウィックの為だけに考えたタパス料理の数々。アルコールのお供、お料理のスターター、サードオーダー、様々な楽しみ方をお試しください。



葡萄牛ランプのグリル

シャリアピンソース -200g- 2380 円

ワインマーク（ブドウの搾り粕）を食べて育った葡萄牛。その中でもランプは今話題のヘルシーな赤身肉で、豊かな風味としっかりした旨みが堪能できます。ボリューム満点なグリルをお楽しみいただけます。

洋食の巨匠、大宮シェフと組むにあたって考えた事はやはりソースとの相性でした。最初は濃厚なシチューのソースを吸っても負けない歯ごたえがあり、味の相性もよいバゲットは定番必須アイテムとして採用しています。同じ様に、くせがなく少しソフトなチャバタもオススメです。お口に変化が欲しくなった時にはほうれん草チーズやトマトをお試しください。固い物が苦手な方、甘いパンが好きなお客様にはホワイトチョコのパンをご用意いたしました。自慢の天然酵母を使った伝統的な製法のフランスパンなどを心行くまでお楽しみください。

株式会社ブーランジェリーエリックカイザージャパン 代表取締役 木村周一郎

▼空間

NY でアーティストが集う洗練された街「BUSHWICK」をイメージ。無骨で飾り気のないインダストリアルなインテリアと、さわやかな白のコントラストが、カジュアルでありながらも上品な空気感を生み出しています。



メインダイニングは広々とした席間隔で、ゆったりお食事をお楽しみいただけます。



メインダイニングの全面窓からはコクーンひろばを見渡すことができ、明るく開放感あふれる空間です。天気の良い日はテラス席もご利用いただけます。



ベンチシートからはコクーンひろばを見渡すことができます。

■ 店舗情報



店舗名： BUSHWICK GRILL (ブッシュウィック
グリル)

住所： さいたま市大宮区吉敷町 4-263-1 コ
クーン 2

TEL： 048-776-9185

アクセス： JR 京浜東北線・宇都宮線・高崎線
「さいたま新都心駅」より徒歩 5 分
JR 埼京線「北与野駅」より徒歩 14 分

営業時間： 11:00～23:00

席数： 約 80 席

■ 株式会社 ラックバックグループ概要

会社名： 株式会社ラックバックグループ

住所： 東京都新宿区新宿 2-5-5 新宿土地建物第 11 ビル 4 階

TEL： 03-6709-8445

■ ラックバックグループの考え方

「非日常を日常に変えるレストラン」は、利用していただくすべての方の日常を少し洗練されたものに変えることができるレストランです。料理を味わうだけではもったいない、大切な人との時間を過ごすためのレストラン。人々に長く愛されるお店をひとつずつ手作りで大切に育てていきたいと考えています。