

800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA の3号店は新業態！

「800° DEGREES 東京国際フォーラム店」2019年2月OPEN ブランド初、マーケット併設の新コンセプトショップ



株式会社ルミネ（本社：東京都渋谷区／代表取締役社長 森本雄司）は、「800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA」の国内3号店として、「800° DEGREES 東京国際フォーラム店」を2019年2月に開業いたします。店舗の中にダイニング（飲食）とマーケット（物販）の2つのエリアを展開し、ダイニングでは従来のカスタマイズピッツアに加え、3号店だけのスペシャルティッシュとして**ロティサリーチキンメニュー**が登場します。

また、店舗入口にはマーケットを展開し、こだわりのデリボックスやベーカリー、ステーションナリー、800° DEGREES オリジナルグッズもラインナップした国内初の新業態となります。

“800° DEGREES 東京国際フォーラム店”の特徴

「800° DEGREES 東京国際フォーラム店」の店内は、丸の内・有楽町エリアを訪れる方々に喜ばれ、ご利用いただけるよう、レストラン業態の「WOODFIRED KITCHEN」と、物販業態の「MARKET PLACE」をお楽しみいただけます。2020年に向けて再開発が進む注目の丸の内エリアで、気軽に本格的な食事を楽しむことのできる大人のラウンジを目指します。

<WOODFIRED KITCHEN>

特徴①貸し切りも可能なエリア有数の洗練された大型空間

カジュアルに本格ピッツアが楽しめるニューマン新宿の1号店、自然の光や緑を感じながら過ごせる南青山の2号店に次いでオープンする3号店「800° DEGREES 東京国際フォーラム店」は、**スタイリッシュで贅沢な大人の寛ぎ空間**です。丸の内・有楽町エリアでは珍しい、約100席の広々とした店舗には、その奥に、大切なお客さまとの会合など、10名さま程度でご利用いただける**VIP個室**もご用意しております。

特徴②東京国際フォーラム店限定特別メニュー

ピッツアに並ぶメインディッシュとして、オリジナルレモネードを使ったスパイスに2日間漬け込み、薪窯で香ばしく仕上げる「**ロティサリーチキン**」と、そのチキンをトッピングした東京国際フォーラム限定「**ロティサリーチキンとバジルのピッツア**」（税抜1,800円）もラインナップ。また、既存店で大人気の**オリジナルレモネードが25種類ラインナップ**。フルーツベースやスパークリングタイプのソフトドリンクからフローズンタイプのカクテル、レモネードビアなどが登場します。



<MARKET PLACE>

特徴③店内に、ブランド初、約10坪のマーケットプレイスを展開

店内で焼き上げたロティサリーチキンを使ったデリボックス、軽井沢に本店を構えるブランジェ浅野屋のパン、アンリミテッドコーヒーロースターズのスペシャルティコーヒーなどをテイクアウトできる他、800° DEGREES が厳選したグロッサリーや雑貨、ステーションナリーなど、ライフスタイルを楽しむアイテムを販売する。

<「800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA」とは？>

本格ナポリピッツアをカウンターサービスでカジュアルに楽しめる LA 発の人気ピッツェリアで、ロサンゼルスを中心に全世界で19店舗を展開しています。ルミネは、2015年に「800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA（エイトハンドレッドディグリーズ ナポリタン ピッツェリア）」の日本国内における店舗展開の独占契約を締結し、日本1号店をニューマン新宿に、2017年12月に南青山に2号店を開業しました。5種類のベースピッツア×約40種類のトッピングを自由にカスタマイズできるスタイルが、メディアの注目を集めています。

“800° DEGREES 東京国際フォーラム店”基本情報

〔店舗名〕800° DEGREES 東京国際フォーラム店

〔所在地〕東京都千代田区丸の内3丁目5番1号 東京国際フォーラム Bブロック1階

〔最寄駅〕JR 有楽町駅より徒歩3分

〔店舗面積／席数〕約110坪／100席

〔開業時期〕2019年2月