

ルミネ直営の行列のできるカスタマイズピizzeriaが新業態で登場！

800° DEGREES 東京国際フォーラム店 2/15 グランド OPEN！

内装・インテリア・音響にまでこだわった丸の内エリア有数の大型店舗

800°
DEGREES

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15日（金）**にオープンいたします。3号店だけのスペシャルディッシュとしてロティサリーチキンや限定ピZZアが登場します。

また、800° DEGREES ブランド国内初となる物販業態「**MARKET PLACE**（マーケットプレイス）」では、ここでしか買えない**800° DEGREES オリジナルグッズ**を展開し、飲食だけにとどまらないライフバリューを提供していきます。

レストラン業態「WOODFIRED KITCHEN」+物販業態「MARKET PLACE」の新業態

「**800° DEGREES 東京国際フォーラム店**」は丸の内、日比谷、銀座、八重洲の大きなマーケットに囲まれたエリアでビジネスパーソンや観光客、訪日外国人などあらゆる人が集い、賑やかに過ごすことのできる、東京の中庭「**東京パティオ**」を目指し、**レストラン業態「WOODFIRED KITCHEN」**のほか、ブランド初となる**物販業態「MARKET PLACE」**の二つの業態で構成されています。



内装・インテリア・音響・ユニフォームにまでこだわった特別感あふれる“大人ラウンジ”

■コンセプトは“大人ラウンジ”



約110坪の大きな店内は、これまでのピZZERIAを全面に押し出していた店舗とは一線を画した、「**大人ラウンジ**」をデザインコンセプトに、**大人がゆったりと寛ぐことのできる居住性の高い空間を作り上げました。**古材を組み合わせで作られたテーブル、雰囲気をつくりだす照明、アンティーク風の家具、グリーンを多く設置することで、心地よく寛げる大人の空間を演出しています。

■特別なひと時のためのプレミアムな個室

店舗奥には大切なお客さまとの会合やお祝いの会食など、10名さま程度でご利用いただける個室をご用意しています。室内には、大型のブックシェルフがディスプレイされているほか、東京国際フォーラムをイメージして描き下ろしたアート作品が飾られ、特別な空間を演出しています。

■計算された至高のサウンド環境

「800° DEGREES 東京国際フォーラム店」は、心地よく寛げる“大人ラウンジ”には、音の演出も大切だと考えています。音の専門家である音響デザイナーが店内の音響設備を手掛け、デイトタイム、ディナータイムなど、ご利用時間帯やシーンごとに、ベストな音をお届けすることのできる最高のサウンド環境を作り上げました。店内のどの席をご利用になっても、雑味の無い音に包み込まれる工夫がされています。

■店格に合わせたユニフォーム

こだわりの店舗空間に合わせて、スタッフ着用のユニフォームも一部刷新します。西海岸をイメージする「抜け感」は残しつつ、テーブルサービスのレストランのような洗練されたユニフォームに仕上がりました。

レストラン業態「WOODFIRED KITCHEN (ウッドファイアード キッチン)」限定メニュー



■ オリジナルレモネードは圧巻の 25 種類がラインナップ (ソフトドリンク¥480/カクテル¥600~)

既存店では 4 種類を展開している看板メニューのオリジナルレモネードが大幅に拡充し、圧巻の 25 種類をラインナップします。定番のフルーツ系をはじめグリーンティーやキャラメルソイミルク、ココナッツなどソフトドリンクタイプが 14 種類、オリジナルクラフトビールと合わせたレモネードビアなどレモネードカクテルが 11 種類と個性豊かにラインナップ。

■ お店自慢の自家製「ロティサリーチキン」 (フルサイズ 税抜¥2,800、ハーフサイズ 税抜¥1,800)

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、店内の専用ロースターで焼き上げ、提供の直前に華氏 800 度の薪窯で香ばしく仕上げた、やわらかくジューシーなチキン。その「ロティサリーチキン」トッピングした東京国際フォーラム限定ピッツァも登場。「ロティサリーチキンとバジルのピッツァ」(税抜 1,600 円)

物販業態「MARKET PLACE (マーケットプレイス)」からライブバリューを提案



レストランで使用している食材やオリジナルアイテムのほか、800° DEGREES がキュレーションするグロッサリー、ステーショナリー、雑貨など、800° DEGREES のアイデンティティや食材のパートナーの生産背景を身近に感じていただけるアイテムを展開し、お客さまの日常に彩りを添えます

【「800° DEGREES×人気ブランド」の注目のオリジナルアイテム】



■ 800°DEGREES×cacao ガトーショコラ (税抜¥2,500)

レストランでも提供している、2 年連続でサロン・デュ・ショコラ・パリに出展し数々の賞を受賞しているアロマ生チョコ専門店「cacao」とコラボしたオリジナルガトーショコラ。小麦粉を一切使用していない濃厚なチョコレートの味わいと、ピッツァの食事の後でも召し上がれるようにフルーティーで爽やかなアロマが特徴。

■ 800°DEGREES×アンリミテッドコーヒーロースターズ オリジナルブレンド (税抜¥741)

世界大会で入賞するなど高い技術を誇るバリスタが在籍する「アンリミテッドコーヒーロースターズ」のコーヒー豆を販売。ブラジルやコロンビアなどから厳選された品種に加え、800°DEGREES のイメージに合わせスペシャルブレンドしたオリジナルブレンドがラインナップ。豆はその場で挽き、限定パッケージでご提供します。

■ 800°DEGREES×クインビーガーデン イタリア産シトラス蜂蜜 (税抜¥1,000)

本物にこだわるはちみつ専門店「クインビーガーデン」のイタリア産蜂蜜がオリジナルパッケージで登場。クアトロフォルマッジやソフトクリームにもトッピングとして提供している柑橘系の香りが爽やかな蜂蜜です。

■その他セレクトアイテム

- ・ブランド浅野屋 パン
- ・ティーグレース オーガニックティー
- ・オリガミ キッチンウェア
- ・リバーズ ドリンクウェア
- ・デルフォニックス ステーションナリー
- ・谷井農園 フルーツジュース
- ・800°オリジナルオリーブオイル
- ・800°オリジナルウォーター



OPEN 記念スペシャルギフト！

2月15日(金)のグランドオープンを記念して、1会計税込3,000円以上お買い上げお客様さまに、「800°DEGREES×Rollbahn ノート」を先着100名さまにプレゼントいたします。



また、2月27日(水)～3月6日(水)までの期間中はルミネ有楽町店とのコラボ企画として、ルミネ有楽町店の新規オープン5ショップにて1会計税込10,000円以上お買い上げのクレジット伝票をルミネ有楽町店のインフォメーションカウンターにてご提示いただくと「800°DEGREES オリジナルウォーター」、「800°DEGREES×Rollbahn ノート」、「800°DEGREES スペシャルチケット」を先着100名さまにプレゼントいたします。

わたしらしくをあたらしく

LUMINE
YURAKUCHO

千代田区有楽町 2-5-1
JR 有楽町駅銀座口より徒歩1分
TEL 03-6268-0730

“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15日(金)



「800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA」とは？

本格ナポリピッツァ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ァ×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。