

報道関係者各位(企業情報)

2019年9月26日

9月27日オープン 玄米イタリアン カフェ&ダイニング

「FANCL BROWN RICE MEALS」

ファンケル 銀座スクエア B1フロアにオープン

株式会社ファンケルは9月27日(金)から、当社の旗艦店である「ファンケル 銀座スクエア」のB1フロアに玄米を中心としたメニューを提供する玄米イタリアン カフェ&ダイニング「FANCL BROWN RICE MEALS」を新規オープンします。滝を眺めながら体にやさしいメニューを味わうことができる美と健康をかなえる創作イタリアンレストランです。

FANCL BROWN RICE MEALS

Cafe & Dining TOKYO GINZA

<特長>

◆コンセプトは「あなたの明日を創るダイニング」

レストランのコンセプトは「あなたの明日を創るダイニング」です。ファンケルの食事に関する情報発信拠点として、栄養価の高い発芽米や、栄養の宝庫である胚芽が通常の約3倍もある玄米「金のいぶき」を使用したメニューを提供し、あなたの美と健康のベースをつくります。

また、玄米イタリアンレストランであることを分かりやすく伝えられる店舗名としました。



◆リゾットやパスタには玄米を使用。グルテンフリーメニューが充実

提供するライスは「ファンケル発芽米」と「金のいぶき」をお米の匠である五ツ星お米マイスターがブレンドし、最高の食味を実現しました。パンやパスタも玄米粉を使用しており、すべてのメニューは小麦粉を使用しないグルテンフリーです。シェフが厳選した新鮮な魚介や野菜とともに体にやさしい食事をお楽しみいただけます。

◆滝が流れる落ち着いた雰囲気の内

店内には、都会のオアシスのような「滝」が1階から流れており、やさしいせせらぎを聞きながら、リラックスした時間を過ごすことができます。プライベートな空間でゆっくりと食事を楽しめるように個室もご用意しました。

<メニュー> (金額はすべて税別/メニューは一例)

【ランチ】 ¥1,500~¥3,000

◆BRM特製秋田県産三梨牛のローストビーフ
with ブラウンライス(限定 20 食) ¥2,500

◆リゾットプレート ¥1,500

◆パスタプレート ¥1,500

※スープ・サラダ付き



BRM特製秋田県産三梨牛のローストビーフ

【ディナーコース】 ¥4,800・¥6,000・¥8,000 の 3 コース
(¥6,000 コース)

- ・アンティパスト 3 種プリフィックス
- ・朝獲れ魚介のカルパッチョサラダ仕立て
- ・BRMパスタまたはリゾット・パルミジャーノ・レッジャーノ
- ・メイン 魚料理または肉料理
- ・季節のおすすめ料理
- ・ドルチェワゴンサービス

※BRMブレッド・アンチョビソイホイップクリーム付き



¥6,000 コース

【アラカルト】 ¥750~¥3,600

◆リゾット・パルミジャーノ・レッジャーノ ¥1,500

◆愛媛八幡浜直送魚介パエリア (3~4 名) ¥3,600

◆和牛ポルペティ風 ボロネーゼ ¥1,800

【ドルチェ】 すべて¥300

◆BRMティラミス

◆イチゴの玄米ミルフィーユ



リゾット・パルミジャーノ・レッジャーノ

<FANCL BROWN RICE MEALS概要>

店名:FANCL BROWN RICE MEALS (ファンケル ブラウンライスミールズ)

所在地:東京都中央区銀座 5 丁目 8-16 ファンケル 銀座スクエア B1階

オープン日:2019 年 9 月 27 日(金)

営業時間:ランチタイム 11:30~14:00/カフェタイム 14:00~16:00/ディナータイム 17:00~22:00(21:00L.O)

※土日祝のディナータイムは 17:00~21:00(20:00L.O)

定休日:ファンケル 銀座スクエア休館日に準じる

電話:03-3289-0721

客席数:36 席



料理長:糸山博治(いとやま ひろはる)

老舗日本料理店や大手レストランで経験し、イタリアンレストランの総料理長などを経て、2010 年よりさいたま市浦和区にある日本料理店「小梅浦和総本店」に料理長として就任。多彩な経験からジャンルにとらわれない素材の魅力を引き出す料理に定評がある。

本件に関する報道関係者の皆様からのお問合せ先

株式会社ファンケル 社長室 広報グループ

TEL:045-226-1230 FAX:045-226-1202 / <https://www.fancl.jp/>