



三陸の牡蠣やシードルが楽しめる
東北と東京の食の架け橋となるバル

kerasse Tokyo

11/26(月)新宿・若松河田にグランドオープン!

「考えた人すごいわ」の牡蠣フライサンド、海藻入りフォカッチャのお通しなど

1997年に創業し、高級食パン専門店「考えた人すごいわ」やコッペパン専門店「(食)盛岡製パン」など14店舗の飲食店を営んでいるオーネスティグループ(本社:埼玉県所沢市、代表取締役:大舘誠)は、岩手県の住田(すみた)町を中心とした三陸の食材や文化を東京で発信し東北地方盛り上げていきたいとの想いから、生産農家や漁師直送の新鮮な食材を使用し、食を通して東北と東京の架け橋となるワイン食堂「kerasse Tokyo(クラッセ 東京)」を2018年11月26日(月)、東京都新宿区にグランドオープン。11月22日(木)には、牡蠣とシードルの生産者も来店し、内覧会を開催いたします。

—— 陸産の2-3年物の牡蠣と花巻の無濾過シードルが楽しめるバルスタイルで、当社の入手困難な「考えた人すごいわ」の食パンとのコラボレーションが楽しめる「牡蠣フライサンド」の他、お通しには南部鉄器で焼き上げる「海藻入りフォカッチャ」を提供いたします。店名は住田町の方言で「お気軽に来てください」の意味の「けらせ」から「kerasse」と命名。人口 約5,000人で過疎化が止まらない町、

岩手県気仙郡住田町から依頼を受け、町の繁盛店「すみたのだいどころ kerasse」(指定管理者:一般社団法人SUMICA、所在地:岩手県気仙郡)を作り上げた坂東 誠(ばんどうまこと)氏をチーフシェフに迎え、若松河田駅からほど近い路面店で、近隣在住のファミリー層や勤務者を主なターゲットとし、東北の食材・文化を発信いたします。また一方で積極的に当店で経験を積む従業員の独立も支援してまいります。



伊藤 浩光さん

生牡蠣 1pc/¥300

宮城県石巻市の雄勝湾（おがつわん）の（株）海遊・伊藤さんの「2-3年物の牡蠣」。通常の牡蠣が水深10m程度で養殖されるのに対し、雄勝の牡蠣は水深40m以上の冷たく澄んだ海域で育てることで、常に生で食べられる品質を保ちます。三陸より直送で仕入れています。



大和田 博さん

シードル グラス/¥500 ボトル/¥2,800

岩手県花巻市の亀ヶ森醸造所・大和田さんの希少な「無濾過シードル」。農家が立ち上げたマイクロブルワリーで作られる「にがりシードル」は、素朴で野性味がありつつも粗野ではない、林檎そのものの味わい。糖分や酸を加えず無濾過で仕上げています。醸造量が僅かな希少品です。

※画像はイメージです。



牡蠣フライサンド ¥980

東京・清瀬、横浜・菊名で行列のできる高級食パン専門店「考えた人すごい」のプレーン「魂仕込（こんじこみ）」を使用し、三陸産の牡蠣フライを生ハムで巻いたものを野菜とともにサンドした当店でしか食べられない限定サンドです。



“炙り”牡蠣sushiロール ¥1,800

自慢の牡蠣が約20個も詰まった新感覚の「sushiロール」。牡蠣と相性の良いホウレン草やトマトを芯に巻き、生ハム・雲丹ワサビ・日高見牛・ホヤなど8種の味をトッピングしました。

岩手県の南部鉄器を使用する 主なメニュー



フォカッチャのお返し

岩手産の南部小麦を使用した生地に、三陸産の海藻を練りこみ、お客様の来店後に南部鉄器で焼き上げるちぎりパン。終戦後の食糧難のなか子供たちを喜ばせたいと近江タミ子さんが使った銅を原型に（株）及源が復刻したパン焼き器「タミパン」で提供します。



みちのく日高見牛のロース・ステーキ
 150g/¥2,000 300g/¥3,800



大船渡港×『南部鉄器』三陸チョッピーノ
 （パイヤベース）
 小/¥900 大/¥1,500



三陸アナゴのアヒージョ
 〈季節メニュー〉¥900



坂東 誠 / Makoto Bando

1972年、青森県生まれ。飲食店プロデューサー・シェフ。カリフォルニア州の短大を卒業後、ジャンルを問わずアメリカ・東京のレストランで学び料理人としてスタート。様々な業態のオープニング・リニューアルを手掛け、店長・料理長・エリアマネージャーを歴任。洋食店経営者の参謀となり不振店の業績を回復し、ブランド・プロデュースを手掛ける。料理人としてはカリフォルニア料理をベースに和やヨーロッパのスタイルも入れた独自のスタイルを確立。主催する料理教室・ワイン会は毎回満席。電子書籍の出版、セミナー講師など活動の場を広めている。

Food

※価格はすべて税抜です
※価格や内容は予告なく変更の場合がございます
※産直素材は入荷がない場合がございます

石巻市雄勝湾産・生牡蠣	1pc / ¥300
石巻産・牡蠣の『岩洞湖わかさぎ魚醤』焼き	1pc / ¥400
石巻産・牡蠣のブルゴーニュバター焼き	1pc / ¥400
石巻産・牡蠣のウニクリーム焼き	1pc / ¥600
“雄勝風”特大牡蠣フライ	2pc / ¥1,200
石巻産・牡蠣のハーブ・アヒージョ	4~5pc / ¥1,500
【秋冬限定】石巻産・牡蠣の贅沢グラタン	¥1,200
旬魚のカルパッチョ 7 種盛り合わせ	小 / ¥1,500 大 / ¥2,500
大船渡港×『南部鉄器』三陸チョッピーノ	小 / ¥900 大 / ¥1,500
炙り枝豆 ~ヒマラヤ岩塩で~	小 / ¥500 大 / ¥900
三陸鮮魚のなめろう ~八木澤商店のケセン味噌で~	小 / ¥500 大 / ¥900
炙り明太子のポテトサラダ ~岩手産の黒ニンニクと~	小 / ¥500 大 / ¥900
ハマグリと三陸旬野菜の白ワイン蒸し ~南部鉄器ココットで~	小 / ¥500 大 / ¥900
生ウニのブルスケッタ ~岩手産のワサビオイルと~	小 / ¥500 大 / ¥900
大船渡港のフィッシュ&チップス ~モルトビネガー×胡瓜のタルタル~	小 / ¥500 大 / ¥900
丸橋豆腐とクリームチーズ・ 岩手黒ニンニクのクロスティーニ	小 / ¥500 大 / ¥900
丸橋がんとどきのトマトチーズグラタン ~染み出るトマトソースが旨い!~	小 / ¥500 大 / ¥900
丸橋生揚げ豆腐の『気仙味噌オリーブ』焼き	小 / ¥500 大 / ¥900
生でいただく!有機小松菜のシーザーサラダ	¥680
三陸産のおいしいワカメ de 魚介サラダ	¥780
三陸アワビつぶ貝のアヒージョ	¥800
牡蠣とホヤの石巻アヒージョ	¥800

住田町名物!鶏ハラミのアヒージョ	¥800
産直ミネラル野菜の 巨大『グラナパダーノ』仕立て	小 / ¥700 大 / ¥1,200
みちのく清流鶏の“丸ごと”ロースト	小 / ¥880 大 / ¥1,680
みちのく日高見牛のロース・ステーキ ~ヒマラヤの黒岩塩で~	150g ¥2,000 300g ¥3,800
四元豚ありすボークの亀ヶ森シードル煮	小 / ¥700 大 / ¥1,200
本日のチーズ盛り合わせ	小 / ¥700 大 / ¥1,300
パルマ産生ハム	¥700
メークイーンのパテトフライ	¥500
セラッセの“大人”ナポリタン	¥980
ハマグリと三陸干し海苔の 『北限のゆずこしょう』和風スパゲッティ	¥980
三陸ベスカトーレ	¥1,500
たっぷり生ウニのクリームソーススパゲッティ	¥1,500
自家製ありすボークベーコンの 『グラナパダーノ』カルボナーラ	¥1,280
雄勝の特大牡蠣フライサンド	¥980
“炙り”牡蠣 sushi ロール ~三陸アミ海老煎餅を添え~	¥1,800
セラッセ sushi ロール	¥1,280
住田町産ひとめぼれの『三陸』焼きリゾット	小 / ¥600 大 / ¥1,200
明太子と干し海苔のてりやきトルティーヤ・ピザ ~三陸スタイル~	¥980
丸橋豆腐の NY チーズケーキ	¥500
濃厚なガトーショコラ	¥500
くずまき高原ヨーグルトムース ~岩手産やまぶどうソース~	¥500

Drink

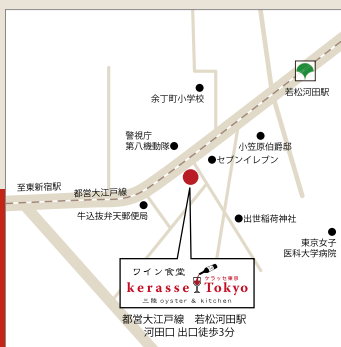
※価格はすべて税抜です
※メニューは一例です

“樽生”スパークリングワイン 赤/白	グラス / ¥500 デカンタ / ¥2,000
亀ヶ森醸造 (花巻市) 無濾過シードル	グラス / ¥500 ボトル / ¥2,800
くずまき高原 (葛巻町) くずまきワイン 星 (白)	グラス / ¥700 ボトル / ¥3,800
澤登 (赤)	グラス / ¥700 ボトル / ¥3,800
神田葡萄園 (陸前高田市) リアスワイン マール 2017 (白)	グラス / ¥700 ボトル / ¥3,800
キャンベルアリー	グラス / ¥700 ボトル / ¥3,800
いわて蔵ビール 山椒エール	¥800
いわて蔵ビール オイスタースタウト	¥800
東北三陸の日本酒 各種	時価
白加賀梅酒	¥500
黒霧島 (芋焼酎)	¥500
自家製サングリア (赤)	¥600
三陸りんごハイボール	¥600
プレミアムトマトジュース『赤い雫』	¥700
亀ヶ森醸造 (花巻市) 農家の葡萄ジュース	¥600
リアスアップルジュース『岩手りんご 100%』	¥500

Course

※価格はすべて税込です

おまかせタバスコース (5品)	お料理のみ / ¥2,500 100 分飲み放題付 / ¥4,000
やっぱりセラッセコース (8品)	お料理のみ / ¥3,500 120 分飲み放題付 / ¥5,000
シェフコース ~牡蠣・名物料理と逸品~ (10品)	お料理のみ / ¥5,000



店舗名: ワイン食堂 kerase Tokyo

住所: 東京都新宿区余丁町9-9 クレアル余丁町 1F

TEL: 03-6380-0253

アクセス: 都営大江戸線 若松河田駅「河田口」より徒歩約3分

営業時間: ランチ 11:30 ~ 14:30 (14:00L.O)

ディナー 17:00 ~ 23:00 (22:30L.O)

定休日: 日曜日

店舗面積: 20坪

客席数: 40席 (カウンター 6席・テーブル34席)

HP: <https://kerasse.com/>

プレオープン: 2018年11月23日(金)~25日(日) ※ディナーのみ

グランドオープン: 2018年11月26日(月)

【会社・商品に関するお問い合わせ先】

株式会社オーネスティ 担当: 大館(おおだち) 誠 埼玉県所沢市松葉町12-4 第15北斗ビル301

TEL: 04-2941-5797 MAIL: odachi@honesty-group.jp URL: <https://honesty97.com/>

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】

株式会社SUZU PR COMPANY 担当: 鈴江恵子 TEL: 080-6390-8284 MAIL: suzue@suzu-pr.com URL: <http://suzu-pr.com>