



ジャパニーズイタリアン「ai's」のパティシエ加藤章宏による新ブランド 週末だけオープンする贅沢なおやつ屋さん「^{オルソ}^{ピアノコ}Orso Bianco」 7月10日(日)恵比寿「^{アイズ}ai's」内にOPEN!

SNSで人気のパフェを看板に日替わり限定デザートを提供

ジャパニーズイタリアン「ai's (アイズ)」、蕎麦割烹 こうもとを運営する株式会社ドリームタイムパートナーズ（所在地：東京都渋谷区、代表：杉浦康祐）は、「ai's」の新たな取り組みとして、“週末だけオープンする贅沢なおやつ屋さん”をコンセプトに、シェフパティシエ加藤章宏による旬のフルーツを使ったパフェやかき氷、パンケーキなど、おやつの主役メニューをひとつのお店で一度に楽しめる、ありそうでなかったスタイルのカフェ「Orso Bianco (オルソピアノコ)」を2022年7月10日(日)より「ai's」内にて週末限定でOPENいたします。

「Orso Bianco」はパティシエ 加藤章宏が週末限定で運営する「贅沢なおやつ屋」さんです。ロゴマークである白くまの看板を「ai's」の店頭に掲げることでおやつ時間を知らせ、「Orso Bianco」の開店といたします。現在、二十四節気にあわせて変わるメニューを特徴とするイタリアンレストラン「ai's」にてシェフパティシエを務める加藤が手掛ける季節ごとのパフェは、グラスの中で表現されるストーリーと細部にまでこだわった繊細な仕上がりでSNSで話題を呼び、連日完売するほど注目を集めております。「Orso Bianco」では、さらに華やかに仕立てる季節のパフェプレート看板メニューとし、20代～40代のSNSを通じた情報に敏感でスイーツが好きな女性をメインターゲットに、美味しさはもちろん、パティシエならではの技術を駆使した華やかに映えるメニューを取り揃え提供いたします。また今後は、通販やテイクアウトの予約販売、デザートイベントの開催なども視野に入れ、新しいブランドとして展開してまいります。



店名「Orso Bianco」とは、イタリア語で“白くま”という意味。シェフパティシエ加藤の昔からの愛称である“熊”をそのまま店名にしました。

シェフパティシエ 加藤章宏

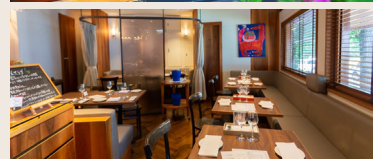
製菓学校卒業後、パティスリーや都内レストランで修行。AWKitchen、Mr.FARMERを運営する(株)イトウォークの統括パティシエを経て、2020年3月ai'sの立ち上げメンバーに。イタリアンレストランのパティシエが本気で作る「大人のパフェ」が話題を呼ぶ。



店舗情報

店 舗 名：Orso Bianco (オルソピアノコ)
住 所：東京都渋谷区広尾1-1-38
スクエアサイドビル1F
交 通：JR 恵比寿駅より徒歩6分
電 話：03-6712-6201
営 業 日：毎週日曜日
隔週土曜日(祝日の場合は月曜日)
※7月の営業日は10.17.18.24.30.31
営 業 時 間：11:00～17:00 (16:00L.O)
客 席：18席(テーブル 9席)
グランドオープン：2022年7月10日(日)

I n s t a g r a m : https://www.instagram.com/orsobianco_ebisu/





MENU

季節のフルーツを取り入れた定番メニューの他、日替わりの当日限定デザートなど、シェフパティシエが自由気ままな発想で考えるオリジナルメニューを提供いたします。

月替わり

「季節のパフェプレート」

旬の季節のフルーツを使ったOrso Bianco限定の月替わりメニュー。シェフパティシエ加藤の技術と遊び心がストーリーになって盛り込まれる、大人気のパフェとデザートと一緒に楽しめる贅沢なプレートです。

7月限定



Orso Piatto "Rosa"

"桃色"くまプレート ¥3,850

キラキラと輝く白ワインとブルーキュラソーの涼しげなジュレの川を流れる桃のスイーツたち。パティシエが丁寧に作り上げる様々な"桃色"のおやつをお楽しみいただけます。

桃のパフェ

桃チュール/アマランサス/
シャンティ・ベッシュ/
バニラメレンゲ/
桃コンポート/
ジャスミンの泡/
ライチソルベ/カスタード/
バラとフランボワーズのジュレ

プレート

桃の練り切り
桃のエクレア
桃とアーモンドバナナコッタ
桃のタルティーヌ
桃のヌガーグラス
白ワインとブルーキュラソーのジュレ
ルビーチョコ

※ 価格は全て税込

大人の"白桃"パフェ

¥2,640

ai'sで大人気の「大人のパフェ」シリーズが、週末は「Orso Bianco」で提供いたします。7月は山梨県産の桃をたっぷり使用した"白桃"パフェです。

7月限定

※画像はイメージです
(2021年度提供品)

かき氷

一果相伝マスキメロン

¥3,520

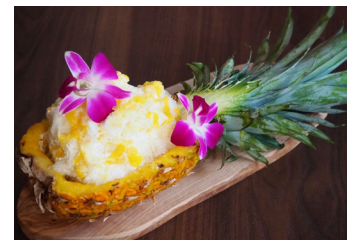
一つのツルから一玉しか育てない、こだわりの高知県産マスキメロン"一果相伝"を贅沢に半玉分そのまま器にしたかき氷。メロンソースと練乳、生ハムに見立てたフルーツのゼリーをトッピングし、仕上げにチーズ味のホワイトチョコを振りかけます。

かき氷

ハニーグローパイナップル

¥2,530

白くまといえばハニー。その名の通りパイナップルの中でも高糖度を誇る"ハニーグロー"。ココナッツクリームと合わせたかき氷は口の中で弾けるサプライズをお楽しみいただけます。



かき氷

サングリア

¥1,540

赤ワインとオレンジを煮詰めたソースをかけるちょっと大人のかき氷。真夏の暑い日におすすめしたいキリッと冷えたサングリア風のかき氷です。



フォアグラフレンチトースト

"無花果・キャラメル" ¥2,200

フォアグラを練り込んだブリオッシュのフレンチトースト。レアチーズクリームをたっぷりと詰め込んだ無花果のコンポートにキャラメルソースとジェラートを添えます。



白くまさんのパンケーキ

¥1,980

米粉を使用したグルテンフリーのスキレットパンケーキ。白くまの大好物、たっぷりの蜂蜜とクレームシャンティを添えます。

魅惑のバターサンド

¥1,320

たっぷりの和菓子のモンブランクリーム・ラムレーズンバター・クレームシャンティをどら焼きでサンド。背徳感がたまらない魅惑の味わいです。



ティラミスイチゴ味

¥1,100

シュー皮の中にコーヒーカスタードとマスカルポーネクリームを詰めた、ティラミス×シュークリーム。お好きなタイミングでイチゴと合わせてお楽しみいただけます。

今日のおやつ

¥1,000 ~

その日だけのおやつを自由気ままに作ります。プリン、ショートケーキ、チーズケーキ…何が出てくるかは当日までのお楽しみ。サバイズメニューです。

【会社・商品に関するお問い合わせ先】株式会社Dreamtime Partners 住所: 〒106-0047 東京都港区南麻布5-1-10 MAIL: makiko@dreamtimepartners.com

担当: 中越慎子(広報) TEL: 080-1324-5597 <https://dreamtimepartners.com/>

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】株式会社SUZU PR COMPANY 住所: 東京都渋谷区富ヶ谷1-6-10 代々木公園ビル2F 担当: 鈴江 TEL: 080-6390-8284

MAIL: suzupr@suzu-pr.com URL: <http://suzu-pr.com>