

洋食歴40年のシェフが作る贅沢ビーフカレー「咖喱屋ボンゲー」 2月27日(木) NEWoMan新宿 2F エキソトに第1号店をOPEN! 【オープン記念】フレンチの技法とスパイスで作る「贅沢ビーフカレー」をお試し価格にて提供



▲シグネチャー「贅沢ビーフカレー(ビーフ300g)」

ベイクルーズグループの株式会社フレーバーワークス(本社:渋谷区渋谷1-23-21)は、洋食歴40年のシェフが作るグルメカレー「咖喱屋ボンゲー」の第1号店を、2月27日(木)NEWoMan新宿 2F エキソトにオープンします。

「咖喱屋ボンゲー」のシグネチャーメニューは、洋食を作り続けて40年のシェフが満を持して挑んだ贅沢ビーフカレー。フレンチの技法で作る本格的なデミグラスソースに、多種多様なスパイスを最上のバランスでプラス。さらに赤ワインでマリネしてから低温でじっくり煮込んだ、ほろほろの牛ほほ肉がたっぷり入っています。

■「贅沢ビーフカレー」の3つのこだわり

1. スパイスが効いた“漆黒のルー”

味の決め手は、玉ねぎを飴色に炒め、小麦粉を焦げる寸前まで炒って作る“漆黒のルー”。火入れ加減の見極めは、熟練した料理人の経験値でしか成し得ません。そこに2種類のブイヨンや、カルダモンやクローブを始めとした10数種類もの挽きたてスパイスを加え、手間を惜しまず48時間もの時間をかけて仕込む最高峰のルーです。

2. ほどける柔らかさの“牛ほほ肉”

脂と食感のバランスがよい牛ほほ肉を贅沢に使用。赤ワインと香味野菜、スパイスに一昼夜漬け込んでから低温でじっくり煮込むことで、口に入れた瞬間、ほろっとほどける柔らかさに。かつ、噛むほどに旨味を感じられます。

3. 旨み・甘み・粘りのバランスがよい“あきたこまち”

あらゆる品種を試行錯誤し、選び抜いた“あきたこまち”を、旨みを残すようにやさしく研いだから丁寧に炊きあげました。ひと粒ひと粒が立っている極上のライスは、カレーに寄り添いつつ、おいしさを倍増させる名脇役です。



■OPEN記念！2月27日(木)～3月4日(水)の1週間、「贅沢ビーフカレー」をお試し価格にてご提供

展開期間:	2月27日(木)～3月4日(水) 計7日間
展開商品:	贅沢ビーフカレー (ビーフ150g) 800円
	贅沢ビーフカレー (ビーフ300g) 1,200円
	贅沢ビーフカレー (ビーフ450g) 1,600円
	カツカレー 800円

※上記期間中は全てのメニュー、コールスロー付きでご提供
※通常のランドメニューは3月5日(木)以降販売開始
※テイクアウトメニュー、カレーパンは3月9日(月)以降販売開始



▲贅沢ビーフカレー(ビーフ300g)



▲カツカレー

■店舗概要

咖喱屋ボンゲー NEWoMan新宿店

オープン日 : 2020年2月27日(木)
 住所 : 〒160-0022
 東京都新宿区新宿4-1-6 NEWoMan新宿 2F エキスト
 営業時間 : 10:00~23:00 (L.O. 22:00)
 ※モーニング10:00~11:00/ランチ11:00~15:00
 電話番号 : 03-5357-7477
 定休日 : 館に順ずる
 座席 : 29席



▲外観イメージ



▲内観イメージ

■グランドメニュー概要(一部)

※全て税抜き価格

贅沢ビーフカレー(ビーフ 300g)

2,400円

伝統的な仏料理の技法で煮込んだ牛ほほ肉をたっぷりを使ったゴージャスなビーフカレー。柔らかく、噛むほどに旨味を感じる牛肉の旨味と、スパイスの豊かな香り、コクのある濃厚なルーは、やみつきの味わいです。ルーは熱々のスープポウルで別添えにしています。
 ※同メニューに、ビーフ150g 1,600円、ビーフ450g 3,200円がございます。



カツカレー

1,600円

濃厚な“漆黒のルー”とのバランスを考え選び抜いた、厚切りの豚ロースに粗挽きの生パン粉をまぶし、香ばしいカツに仕上げました。カレールーのコクとサクッとジューシーなカツの組み合わせが絶妙です。



■咖喱屋ボンゲーとは

洋食歴40年のシェフが提案するグルメカレー店。
 伝統的なフレンチの技法で作る本格的なデミグラスソースに、多種多様なスパイスを最上のバランスで加えた“漆黒のルー”と、赤ワインでマリネしてから低温でじっくり煮込んだ、ほろほろの牛ほほ肉で仕上げる、魅惑の「贅沢カレー」を提供する。

公式HP : <https://bon-gout-curry.baycrews.co.jp/> ※2月27日公開予定
 公式Instagram : @curry_bongout.jp



【株式会社フレーバーワークス】

設立 : 2017年9月1日
 本社所在地 : 東京都渋谷区渋谷1-23-21
 展開ブランド : J.S. PANCAKE CAFE / J.S. BURGERS CAFE / J.S. FOODIES / LUKE'S LOBSTER / J.S. CURRY / RITUEL / CITYSHOP / FRANZÈ AND EVANS / BON GOÛT HAMBURG / しゃぶしゃぶ 山笑ふ / Bon Vivant / Roasted COFFEE LABORATORY / FLIPPER'S / BOUL' ANGE / Catch the Cajun Seafood / HI-CACAO CHOCOLATE STAND / CAFÉ M machi machi / eggslut / PARIS SAINT-GERMAIN CAFÉ / 咖喱屋ボンゲー