

モンドセレクション金賞受賞！話題必至のナチュラルロールケーキ「50（ごーまる）ロール」 『Natural Cream Kitchen』4月17日（金）本日オープン！

小麦粉・白砂糖を一切使用していないナチュラルスイーツ&フード！
～身体に優しく、身体に美味しいカフェが表参道エリアに登場～

株式会社ブラックス（東京都渋谷区）は、全メニューに白砂糖・小麦粉を一切使用せず、無添加素材にこだわった『Natural Cream Kitchen』を渋谷区神宮前GYRE（ジャイル）地下1階に2015年4月17日（金）にグランドオープンいたしました。



※50（ごーまる）ロール

■発売前から話題の「50（ごーまる）ロール」が品質保証のモンドセレクション金賞を受賞！

注目の「50（ごーまる）ロール」は品質保証の**モンドセレクション金賞を受賞**。ロールケーキ以外のガトーショコラやチーズケーキをはじめとしたスイーツメニューからランチ・ディナー各種メニューもすべて**保存料・着色料はもちろん白砂糖・小麦粉も一切使用しておりません**。米粉やてんさい糖・糴甘酒（こうじあまざけ）など自然由来の素材にこだわることで安心安全でどこか懐かしいおいしさを堪能いただけます。

■岩塩や紅茶、マグカップやトートバッグまでグッズ販売も豊富！

『Natural Cream Kitchen』では、店内での食事以外にも、テイクアウトにも力を入れております。50cmの「50（ごーまる）ロール」がそのままテイクアウト可能なのをはじめ、**マグカップやトートバッグなどのグッズや「輪島の海塩」**などのめずらしい商品も取り揃えております。



■株式会社ブラックスだからこそ実現したおしゃれで居心地の良い空間

『Natural Cream Kitchen』を運営する株式会社ブラックスは、創業以来約4000店舗のデザインなどを手がけてまいりました。今回初めてコンセプト設計からカフェを手がけるにあたり、これまで培ってきたナレッジによって細部にまでこだわった、最高に居心地のいいおしゃれな空間ができあがりしました。地下の店舗ながら、テラスをイメージしたゾーンやバルコニーゾーンなど開放的な雰囲気を作り上げております。



【主なメニュー】

スイーツメニュー

- 50 (ごーまる) ロール プレーン / 10cm : 1200yen
 - 50 (ごーまる) ロール プレーン / 50cm : 5000yen
- ※箱代は別途700円
- 季節の50 (ごーまる) プレートセット : 950yen
 - チーズケーキ : 1200yen
 - ガトーショコラ : 1500yen
 - ショートケーキ : 1200yen
 - プディンアラモード : 800yen
- etc.

ランチメニュー

- 本日のランチセット (ドリンク付) : 1300yen
 - 豆まめミートローフ : 380yen
- etc.

フードメニュー

- 塩麹しっとりハム : 600yen
 - たっぷりキャベツとおからのキッシュ : 800yen
- etc.

ドリンクメニュー

【ソフトドリンク】

- オリジナルコーヒー 生クリーム付 : 500yen
 - 麹スムージー各種 : 780yen
- etc.

【アルコール】

- ビール (小瓶) : 600yen~
 - スパークリングワイン (グラス) : 800yen
- …etc



50 (ごーまる) ロール
(50cm)



季節の50 (ごーまる)
ロール プレートセット



チーズケーキ



ガトーショコラ



プディンアラモード



ショートケーキ



本日のランチセット



豆まめのミートローフ



塩麹しっとりハム



麹スムージー

【店舗情報】

- 店名 : Natural Cream kitchen
- 住所 : 東京都渋谷区神宮前5-10-1
GYRE (ジャイル) B1階
- 電話番号 : 03-6433-5187
- 営業時間 : 平日10時~20時
土日祝9時~20時
- 定休日 : 不定休
- URL : <https://naturalcreamkitchen.com/>