

大人のための海の家

「BLUE WINDY TERRACE」が 鎌倉由比ガ浜海岸に今年もオープン！！

営業期間:2010年7月1日(木)~2010年8月31日(火)

エイジアキッチン株式会社(本社:東京 代表:吉崎英司 以下:エイジアキッチン)は、神奈川県鎌倉市の由比ガ浜海岸に大人のための海の家「BLUE WINDY TERRACE」を、2010年7月1日(木)から8月31日(火)まで営業いたします。

4年目を迎える『BLUE WINDY TERRACE』は、エイジアキッチンが飲食事業を継承し営業いたします。海に向かって開かれたカウンターから吹き抜ける爽やかな風をカラダで感じ、心が弾むような夏の“瞬間”を楽しんでいただける大人のための海の家を展開します。

昨年同様に、壮大な曲線で構成され遠くからでも目立つ屋根、開放的で清潔感に溢れる空間を演出した店内、高く設えた床による素晴らしい眺望と、吹き抜ける風が気持ち良いカウンター席が広がっております。フードは、テレビでも活躍中のフードコーディネイター・尾身奈美枝氏に依頼したこだわりのオリジナルメニューに加え、今年のグランドメニューは地中海料理を中心とした、充実した内容となっております。夜になると青い照明に満たされて昼とは全く違う顔になる等、昨年同様に「由比ガ浜で最も目立つ」海の家を目指しています。

是非この機会に貴紙にて「BLUE WINDY TERRACE」のご紹介をご検討頂きますよう、よろしくお願いいたします。

エイジアキッチン株式会社

記

店舗名称: BLUE WINDY TERRACE



BLUE WINDY TERRACE

実施期間:2010年7月1日(木)~2010年8月31日(火)

住所:神奈川県鎌倉市由比ガ浜海浜公園交差点下

営業時間:【7/1~7/16・8/23~8/31】平日:10:00~20:00 / 土日:9:00~21:00

【7/17~7/31・8/16~8/22】平日:9:00~21:00 / 土日・祝日:8:00~22:00

【8/1~8/15】8:00~22:00

◎入場無料

◎施設(ロッカー・シャワー)利用料金 1,500円(税込)

◎施設利用時間 9:00~17:00

※レストラン利用のみの場合、施設利用料金はかかりません。

※一部エリアを除き、成人限定となります。(未成年の方は入場できません。)



※写真は2009年実績

<お問い合わせ先>

株式会社フィートプロモーション TEL 03-5770-3838 FAX 03-5770-3837

7月1日以降は、店舗へ直接ご連絡ください。BLUE WINDY TERRACE TEL&FAX 0467-50-0451

担当:長谷川

BLUE WINDY TERRACE スペシャルメニュー

海の家では、欠かせない『カレー・やきそば』といった定番メニューを

フードコーディネーター「尾身 奈美枝」プロデュースによる、『ビーチメシ』として提供。

朝の爽快感を堪能するモーニングメニュー(OPEN~11:00)

◆「BWT スペシャルパンケーキ」
~メイプルクリームとフレッシュバナナを添えて~

¥680/CafeSet ¥780



■ホテル仕込みのしっとりパンケーキに、メイプルクリームとバナナを添えました。
カフェタイム(15:00~17:00)も提供

YAS層も満足のボリュームランチメニュー(11:00~15:00)

◆「ザ・プレミアムカレー」
~エビと野菜のココナッツカレー~

¥1200



■尾身氏特製カレーの隠し味にココナッツミルクを使用。エビと地産野菜をふんだんに使った贅沢でプレミアムなカレーです。

◆「自家製ラー油焼きそば」
~スカツと刺激たっぷり~

¥1100



■今話題の具沢山のラー油であえた夏にぴったりのピリ辛焼きそば。ラー油は、BWTでしか食せない尾身氏自家製のラー油を使用。

プレミアムな時間を演出するディナーメニュー(17:00~CLOSE)

◆「グリルドチキン BLUE & BLUEソース」
~ブルーチーズソースにブルーベリージャムを添えて~

¥1400



■皮をパリッとグリルドしたジューシーチキンにブルーチーズのソースを合わせました。アクセントにブルーベリーのジャムを添えて。

スイーツメニュー(11:00~CLOSE)

◆「BLUE WINDY パフェ」
~自家製あずきにライチリキュールで爽やかに~

¥650



■ほんのりライチの香るアジアテイストのパフェです。バナナアイスに、自家製あずき、寒天をのせたBWTオリジナルスイーツ。

フードコーディネーター「尾身奈美枝」プロフィール



「フードコーディネーター」という職種を世に広め、定着させた先駆的存在。
NHK『今日の料理』講師、フジテレビ『スバイスTV どーも☆キニナル!』など多数の番組に出演。
現在、フジテレビ『知りたがり!』にて「エコごはん料理研究家」として出演中。
どこの家にもある定番食材で作る簡単アイデアメニューが好評。
今年も昨年、一昨年に続き、BLUE WINDY TERRACEのビーチメシ開発を担当。

BLUE WINDY TERRACE グランドメニュー

◆イタリアンをベースとした「地中海料理」



特製パエリア 限定メニュー
スペイン料理と言えば、パエリア! 地産の魚介たっぷりで炊き上げました

AQUA on the beach 700 yen

B.W.T特製*青ビール* 600 yen

シラスのアラビアータ
アラビアータを沢山のシラスで鎌倉風に

ホタテ小柱とカラスミのペペロンチーノ
ペペロンチーノを海の幸と共にサッパリオイルソースで

ラグー ディスコッテリアリガトーニ
色々なお肉の煮込みソース パスタリガトーニで



マッシュルームアヒージョ
マッシュルームのガーリックオリーブオイル煮

エビのアヒージョ レモンの風味
エビのガーリックオリーブオイル煮

ブロッコリーのアヒージョ
ブロッコリーのガーリックオリーブオイル煮



タバス(小皿料理)・大皿料理と豊富なメニュー構成 ※記載内容は一例です。



エイジアキッチン株式会社につきまして

会社概要

会社名 エイジアキッチン株式会社
代表者 代表取締役 吉崎英司
所在地 〒150-0002東京都渋谷区渋谷3-1-8オーベル渋谷4F
 TEL&FAX 03-5469-9988
業務内容 居酒屋、レストラン、バーの経営
 飲食店の経営コンサルタント・プロデュース

経営店舗

	<p>■「成ル」(ナル)</p> <p>(1999年1月開店) 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷3-20-18 天安館ビル2F TEL 03-3406-7337</p>	
	<p>■「巖」(イワオ)</p> <p>(2000年7月開店) 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂2-23-2 TEL 03-3461-1800</p>	
	<p>■「三茶氣」(サンチャキ)</p> <p>(2003年3月開店) 〒154-0024 東京都世田谷区 三軒茶屋2-14-21 三茶氣ビル1F,2F TEL 03-5779-3338</p>	
	<p>■「三汁伍番」 (サンジュウゴパン)</p> <p>(2006年3月開店) 〒154-0024 東京都世田谷区三軒茶屋 1-35-4ファインローズ1F TEL 03-3412-3533</p>	