

マンション居住者のライフスタイルをサポートする新しい形のカフェ&レストラン 『GOOD MORNING CAFE NOWADAYS』

千駄ヶ谷駅徒歩5分・大型賃貸マンション「Brillia ist 千駄ヶ谷」1F
2019年6月1日（土）8:00オープン！ 居住者専用のサービスも同時スタート

株式会社バルニバービ(本社：大阪市西区、代表取締役社長 佐藤裕久)は、2019年5月竣工の東京建物株式会社の大型賃貸マンション「Brillia ist 千駄ヶ谷」において居住者のライフスタイルをサポートする新しい形のカフェ&レストラン「GOOD MORNING CAFE NOWADAYS (ナワデイズ)」を2019年6月1日（土）にオープンいたします。



東京の朝型ライフスタイル＝「朝一生活」提案型のカフェとして、新宿御苑、明治神宮外苑など緑豊かな千駄ヶ谷駅徒歩5分という立地にオープン。モーニングメニューはもちろん、自慢のイタリア直輸入のハムスライサーを使用し、すりたてのとろける食感の生ハムに厳選国産野菜や魚介をふんだんに使用したランチやディナー、手打ちのパスタも種類は豊富にご用意します。焼きたてのブリオッシュと体が喜ぶヘルシーメニューを揃えたモーニングも揃えて大人が心から寛ぎ楽しむ場所を創出します。



店舗概要

- 店名：GOOD MORNING CAFE NOWADAYS (ナワデイズ)
- 業態：カフェレストラン
- 住所：〒160-0015 東京都新宿区大京町31番4 Brillia ist 千駄ヶ谷1F
- アクセス：都営地下鉄大江戸線「新国立競技場」駅 A3出口から徒歩2分
JR千駄ヶ谷駅から徒歩5分
- TEL：03-5362-7460
- 営業時間：[平日] モーニング 7:00～11:00 (10:30L.O.) /ランチ11:00～15:00 (14:30L.O.)
ディナー 18:00～23:30 (22:30L.O.)
[土日祝] モーニング 8:00～11:00 (10:30L.O.) /ランチ11:00～15:00 (14:30L.O.)
カフェ 15:00～17:00/ディナー17:00～23:00 (22:00L.O.)
- 定休日：無
- 敷地面積：約90坪
- 総席数：105席 (店内92席・テラス13席)
- 開業日：2019年6月1日 (土) 8:00
- HP：<https://nowadays.tokyo/>



4つのこだわり食材でつくりあげるモーニングメニュー

【卵】

北海道竹内養鶏場の卵“玉艶”を使用。旨みとコクが特徴の卵で、鶏の飼料も99.8%が北海道産のものを与えて育てている安心、安全なこだわり卵です。

【グラノーラ】

自家製のグラノーラはオーガニックにこだわり、有機オーツ麦と有機のメープルシロップ、有機のE Xバージンオリーブオイルを使用して、お店でじっくりとローストしています。

【有機サラダ】

茨城の『HATAKEカンパニー』で栽培している有機、特別栽培のベビーリーフやグリーンリーフを使用。土に拘り育てているので、味も香りも力強い味わいです。

【湯種ブリオッシュ】

たっぷりの発酵バターと卵を加えた生地には湯種を加えたしっとりとしながらももちり感のあるパンに仕上げました。



ナワデイズ モーニングプレート 1,100円

[湯種ブリオッシュ、山形パン+有機サラダ+ベーコンエッグ+野菜スープ+野菜のデリ+セットドリンク]

栄養のバランスを考えたナワデイズオススメのモーニングプレート。



マーケットサラダボウル 1,000円

[有機サラダ+半熟卵+プロシュートコット+旬野菜+野菜のデリ+フルーツ+ミニブリオッシュ+セットドリンク]

ヘルシーなこだわりの有機野菜たっぷりのサラダボウル。デリやフルーツもついてボリューム満点な一皿。



湯種ブリオッシュのフレンチトースト 1,000円

[フレンチトースト+苺+バナナ+マスカルポーネクリーム+バニラアイス+セットドリンク]

もちり自慢のブリオッシュの表面をカリッとジューシーに焼き上げるフレンチトースト。



自家製グラノーラ 700円

[グラノーラ+ヨーグルト+フルーツ+セットドリンク]

オーガニックにこだわり、有機オーツ麦と有機のメープルシロップ、有機のE Xバージンオリーブオイルを使用して、お店でじっくりとローストしたグラノーラ。

<その他のモーニングメニュー>

- ・モーニングプレート 680円 ※平日限定
[山型パントースト+ゆでたまご+ヨーグルト+バター+セットドリンク]
- ・グッドモーニングバーガープレート 1,300円
[バーガー+フライドポテト+セットドリンク]

※セットドリンクはコーヒー・紅茶のいずれかからお選びいただけます。
※平日・土日祝でメニューは異なります。

※価格は税込です。

厳選国産野菜や魚介類を使った小皿料理や手打ち麺と拘りの食材で作るバリエーション豊富なパスタ、イタリアン主軸のメニューを豊富にラインナップ。
イタリア直輸入の専用のスライサーを使用し、擦りたてで提供する生ハムと、その生ハムに最高に合う自家製ブリオッシュを開発。大人が気楽に心から寛げて楽しめるこだわりのイタリアンメニューをお愉しみいただけます。



Prosciutto di Parma 800円
パルマプロシュート16か月『レガート』40g



やわらかく、塩気がありながらも口当たりはさっぱりしているのが特徴のイタリアの生ハム・「プロシュート」。

中でも、『レガート』とは生ハムの抜骨した後に、プレス処理をしていない処理方法の名前。非常にジューシーでうま味の強いのが特徴です。ごく薄切りのふんわりととろける食感の生ハムをお楽しみいただけます。

その他、ボイルハムのプロシュートコットや厚切りサラミのマント・ヴァーノなどご用意。今後もラインナップを充実させていく予定です。



湯種ブリオッシュ 450円
(単品での提供はディナータイムのみ)

自慢の生ハムに合わせて開発した自家製ブリオッシュ。湯種製パン法により、生地に保持させる水分量を上げてしっとり、ふんわりとした食感を再現しました。

卵はパサつきをなくすため卵黄のみを使用し、糖分も保湿成分の高いものをセレクト。小麦粉もしっとりした柔らかさに仕上がるものを使用し、発酵バターで仕上げることで薫り高い生地に仕上げた自慢のブリオッシュ。

FOOD – DINNER –



NOWADAYSサラダ (ニース風サラダ) 1,280円

茨城の『HATAKEカンパニー』で栽培している有機、特別栽培のベビーリーフやその日に食べていただきたい新鮮野菜をあえました。



チーズと胡椒のパスタ“カーチョ・エ・ペペ” 1,100円

イタリアの首都ローマの名物パスタ料理。アルデンテに茹で上げたスパゲッティをペコリーノチーズと絡ませて胡椒とたっぷりのバターで仕上げました。



**じっくり煮込んだ国産牛挽肉のラグーソース
タリアテッレ 1,300円**

もちもちした食感の手打ちのタリアテッレをスタンダードなラグーソースで。香味野菜の旨味も感じる自慢のパスタです。



鴨挽肉とポルチーニ茸のパスタギョウザ 800円

マルサラ酒で香りづけした鴨肉とポルチーニ茸をギョウザスタイルで包み揚げました。口の中にいれた瞬間の肉汁と広がる香りをお楽しみ頂きたいシェフオススメの一皿です。

FOOD – LUNCH –



ブランチャデリプレート 1,600円

リッチなブリオッシュトーストにふわとろスクランブルエッグやチキンフリット、スモークサーモン、新鮮な野菜のデリがのったボードランチ。



GMCバーガープレート 1,300円

アンガス牛100%を使用したパティは肉の旨味を味わえるよう塩・胡椒でシンプルに。たっぷり野菜と一緒に甘みのあるバンズで挟んで仕上げました。

※ランチは税込、ディナーは税抜価格です。
※ランチタイムは平日・土日祝で内容・価格ともに異なります。

ロケーション



緑に囲まれたオープンエアなテラスは全13席。



ライブ感あふれるオープンキッチンを目の前に食事を楽しめる。



気軽なアパリティフにも最適なカウンター席。
奥には最大10名様まで座れるソファ席もご用意。

SHOP INFORMATION

- 店名：GOOD MORNING CAFE NOWADAYS (ナワデイズ)
- 業態：カフェレストラン
- 住所：〒160-0015 東京都新宿区大京町31番4 Brillia ist 千駄ヶ谷1F
- アクセス：都営地下鉄大江戸線「新国立競技場」駅 A3出口から徒歩2分
JR千駄ヶ谷駅から徒歩5分
- TEL：03-5362-7460
- 営業時間：
[平日] モーニング 7:00～11:00 (10:30L.O.) / ランチ11:00～15:00
(14:30L.O.) / ディナー 18:00～23:30 (22:30L.O.)
[土日祝] モーニング 8:00～11:00 (10:30L.O.) / ランチ11:00～15:00
(14:30L.O.) / カフェ15:00～17:00/ ディナー17:00～23:00 (22:00L.O.)
- 定休日：無
- 敷地面積：約90坪
- 総席数：105席 (店内92席・テラス13席)
- 開業日：2019年6月1日 (土) 8:00
- HP：<https://nowadays.tokyo/>


GOOD MORNING CAFE
NowADAYS



【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社 バルニバービ 広報：福地 (フクチ)
〒111-0051 東京都台東区蔵前2-15-5 MIRROR6F
TEL：03-5820-8280 / FAX：03-5820-8281
E-Mail：press@garb.co.jp / URL：<http://www.balnibarbi.com/>