

三浦海岸沿いの2階建てビル棟をリノベーション
三浦野菜や海の恵みを使用した地産地消のカジュアルフレンチを味わう
全110席 オーシャンビューのレストラン&カフェ「BEACHEND CAFÉ」
4/29 (水) 11:00 オープン

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、神奈川県三浦市・三浦半島において約90坪を占めるエリアを開発し、株式会社m-f o l k s (本社：神奈川県三浦市南下浦町菊名1089-18)に独立支援制度による店舗運営委託により、全110席のカフェレストラン「BEACHEND CAFÉ」を2020年4月29日(水)にオープンいたします。



三浦半島の終端を意味する“BEACHEND”は、日々日常を過ごす人々にとって一日の終わりを過ごす場でもあり、豊かな自然に囲まれた美しいロケーションを求めて訪れる旅路のENDにたどりつく場も意味します。

広い空の下、目の前に広がる美しい青い海を借景に、三浦野菜と海の恵みをふんだんに使用した地産地消のカジュアルフレンチを楽しむレストランの誕生です。



店舗概要

- 店名：BEACHEND CAFÉ
- 業態：Restaurant&Café
- 住所：〒238-0102 神奈川県三浦市南下町菊名1089-18
- 営業時間：平日 9:00～21:30
モーニング 9:00～(土日祝 8:00～)/ランチ 11:00～14:00 (l.o.)
カフェ 11:00～16:30 (l.o.) / ディナー 16:30～20:30 (l.o.)
- ※新型コロナウイルス感染予防として当面の間は、モーニング営業停止・
ランチ営業 11:00～15:30・ディナー営業 17:00～20:30の短縮営業をいたします。
- 定休日：無
- 敷地面積：約90坪
- 総席数：110席(店内88席/テラス22席)
- 開業日：2020年4月29日



※絶賛工事中!

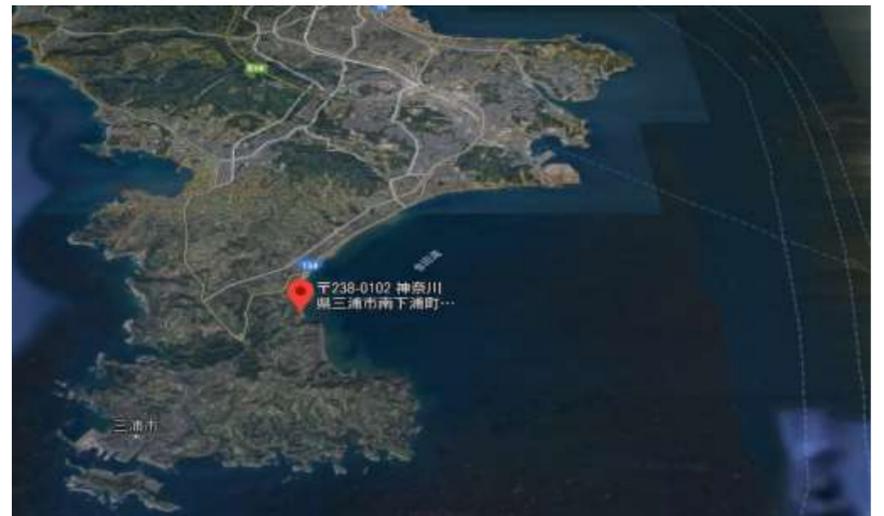
ロケーション



東京湾を目の前に、晴れた日は水平線越しに南房総半島を望めることも。穏やかな波の音と風が吹く音が最高のBGMとなり、新鮮な魚介をつかったタパスやオリジナルカクテルと共にアペリティーボも楽しめます。



遮るものない大空の下、まぶしいくらいの太陽と爽やかな海風を感じるテラスは全22席。



三浦半島の北から南へ、三浦半島東海岸に沿った県道215号線沿いに位置する「BEACHEND CAFÉ」。

FOOD

温暖な気候に育まれた三浦野菜やマグロ、鯖、金目鯛など海の幸をはじめとした地場の食材を使用したカジュアルフレンチの数々。地産地消を意識し、地元生産者の顔がみえる食材そのものを楽しめる美味しさを追求した一皿を提供します。



【ブロートバウム】

溶岩窯で焼き上げたふっくらモチモチのベーカリーを販売するパン屋さん。本店ではバゲットやライ麦パンを使用します。



【岩澤ポーター】

横須賀市に養鶏場を構える卵農家。看板商品の「姫様のたまご」は濃厚でコクがあり、三浦市を中心に様々な飲食店に愛されています。



【大畑鮮魚】

金目鯛、サバなど、様々な新鮮でおいしい海の幸を三浦の漁港より提供する魚屋。



【八尾辰】

自社畑、契約農園からの採れたて三浦野菜を提供する八百屋。

FOOD -MORNING-

ブローチバウムから届く焼きたてパンを使用したモーニングは3種ご用意。自家製ヨーグルトとドリンク付き 各1,400円税抜



デンマークオープンサンド
三浦野菜やチキンに姫様玉子のポイルをのせた人気のスモーブロー。

アメリカン ブレックファスト
定番の朝食はお野菜もしっかりとれる1プレートスタイルで。

フレンチトースト
フレンチバターを使用したフレンチトーストにバナナとほろ苦い塩キャラメルソースをかけました。

FOOD -LUNCH-



Beachendランチ (パン付き) 2,200円
鮮魚と三浦野菜を味わうランチプレート。写真はウルグアイ産牛肉のポワレ ソースポワブラード (+800円)



Beachendランチ (パン付き) 2,200円
鮮魚と三浦野菜を味わうランチプレート。写真は三崎カジキマグロのカツレツ トマトとパルメザンソース



パスタランチ (パン付き) 1,600円
三浦にある丸清製麺の生パスタを使用したパスタランチ。その日のとれたて食材で提供します。



三崎マグロのカレーランチ (サラダ付き) 1,480円
マグロの骨から取った出汁をベースに、多種のスパイスとフルーツの入ったクセになるカレー。特製のマグロカツとご一緒に。



岩澤さんの姫様玉子 ポルチーニソース 300円

岩澤さんが丹精込めて作った特別な卵に、濃厚なポルチーニソースをかけてお召し上がりいただきます。



三浦鮮魚のフリットミスト 1,200円

三浦の漁港からその日に届いた新鮮な魚をフリットに。ニンニク風味のアリオリソースをご一緒に。



三浦農園野菜のカニみそバーニャカウダ 1,200円

力強い大地で育った三浦野菜を蟹味噌風味のバーニャソースでお召し上がりいただきます。



三崎漁港からの鮮魚のブイヤベース 3,600円

三浦の漁港で上がった新鮮魚介を丸ごとスープに。三浦の海の味が詰まったブイヤベースです。



ビーフシチューのシナモンパイ包み焼 2,000円

牛ほほ肉のシチューをココットにいれ、シナモン風味のパイと共にオーブンで包み焼きにしました。



湘南みやじ豚もも肉のグリル トマトと辛味みそソース 2,000円

幻のみやじ豚をスライスし、炭火でサッとトマトと辛味みそソースでサッパリと仕上げました。



姫様玉子のプリン 500円

岩澤ポートリーの濃厚玉子を使用した固めのプリン。



季節フルーツのフレンチトースト 1,200円

季節のフルーツとバニラアイスを添えたフレンチトースト。

TOPICS

店舗敷地内にテイクアウト専用のフードショップをオープン予定！

テイクアウト限定のスイーツやオリジナル商品を販売するテイクアウトショップをオープン予定。随時情報を更新していきます！随時Facebookで情報更新 ▶ <https://www.facebook.com/beachendcafe/>

※メニュー価格は税抜となります。
※メニュー内容、名称は今後変更となる場合がございます。

SHOP INFORMATION

- 店 名 : BEACHEND CAFÉ
- 業 態 : Restaurant&Café
- 住 所 : 〒238-0102 神奈川県三浦市南下町菊名1089-18
- アクセス : 京急久里浜線「三浦海岸駅」より海沿いに徒歩25分
 - ・「佐原IC」出口から20分
 - ・京浜急行バス 海34・海35の「高抜」停留所より徒歩1分
 - ・佐原/三浦方面に県道27号から国道134号に入り、三浦市「菊名」の県道215に向かって進む
- T E L : 046-854-4484
(4/28までは開業準備室・宮浦宛 090-9151-1518)
- 営業時間 : 平日 9:00~21:30
モーニング 9:00~ (土日祝 8:00~) / ランチ 11:00~14:00 (l.o.)
カフェ 11:00~16:30 (l.o.) / ディナー 16:30~20:30 (l.o.)
- ※新型コロナウィルス感染予防として当面の間は、モーニング営業停止・ランチ営業 11:00~15:30・ディナー営業 17:00~20:30の短縮営業をいたします。
- 定休日 : 無
- 敷地面積 : 約90坪
- 総席数 : 110席 (店内88席/テラス22席)
- 駐車場 : 25台
- 開業日 : 2019年4月29日 (水) 11:00
- H P : <https://beachendcafe.com/>



BEACHEND CAFÉ

MIURA RESTAURANT & FOOD SHOP



【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

T E L : 03-5820-8280 / F A X : 03-5820-8281

E-Mail : press@garb.co.jp / URL : <http://www.balnibarbi.com/>