

## 渋谷で行列必至のチーズ専門店が、銀座に誕生 「CHEESE KITCHEN RACLER」2号店が マロニエゲート銀座に10/5(木)グランドオープン チーズ×ワイン×夜景が楽しめる オトナ女子へ向けた洗練されたディナータイムを提供

株式会社MYU（本社：東京都渋谷区、代表取締役：高橋政義）は、世界の本格的なチーズ料理を楽しく、気軽に楽しめるダイニング「CHEESE KITCHEN RACLER」の2号店を10月5日(木)にマロニエゲート銀座110階のレストランフロアにオープンいたします。



「CHEESE KITCHEN RACLER」1号店の渋谷ヒカリエ店は、2017年6月にオープンし、オープン日は、約2時間の待ち時間ができる程の大繁盛ぶりでした。オープンから3か月経った現在も、連日1時間を超える行列が出来る人気店になっています。お店の看板メニューでもあるラクレットを始め、チーズフォンデュなど世界のチーズを「食べて、見て、撮って」楽しめる空間として、若い女性を中心に好評を頂いております。

今回オープンする2号店「CHEESE KITCHEN RACLER 銀座店」は、歴史と品格を持つ大人の街銀座において、さらに幅広い世代のお客様にチーズ料理を中心とする多彩なメニューをご提供いたします。1号店では、あつあつとろとろのチーズフォンデュサラダと焼き立てパンのオーダーブッフエスタイルを準備したランチタイムを中心に展開していましたが、2号店では、既存のチーズ料理に加えて、ワインのラインナップを充実させ、新しいチーズの楽しみ方を発見できるようなディナータイムメニューを取り揃えています。

また、オトナ女子の集まる銀座に相応しく、店内からは銀座の夜景が見渡せるようになっており、洗練された大人のディナータイムを楽しんでいただけます。銀座の贅沢な夜景を見ながら、チーズ料理とワインのコンビネーションを楽しめる、渋谷ヒカリエ店とはまた一味違う「CHEESE KITCHEN RACLER」にご期待ください。

## インスタ映え間違いなし！あつあつの“とろけ感”を堪能できるチーズ料理 連日1時間以上の行列ができる渋谷ヒカリエ店の大人気メニューをご紹介します

6月にオープンした渋谷店では、オープン前からメディアが殺到し、3か月たった現在も行列の絶えない人気店となっています。

特に人気の看板メニューは、じっくり焼き上げた野菜やお肉に、トロットとろけるあつあつのチーズをかけて提供する「ラクレット」です。お客様の席でチーズを料理にかける実演が話題となっており、とろとろのチーズが贅沢に流れ落ちる様子は必見です。

また、チーズフォンデュも人気メニューの一つです。この夏、渋谷ヒカリエ店では例年のない猛暑日が続いたにもかかわらず、ラクレットに次ぐ人気商品となりました。こだわりのレシピで提供する当店自慢のチーズフォンデュを是非ご堪能下さい。

「CHEESE KITCHEN RACLER」では、世界各地の様々なチーズを美味しく召し上がっていただけるオリジナルレシピのほか、モッツアレラを使用した季節限定メニューなど、まさにチーズ好きの方が楽しめるメニューを多数ご用意しております。



## チーズ料理にぴったり！Fruityサングリアをはじめ約50種類のワインを用意 “オトナの街”銀座ならではのロケーションで極上のひとときを

「CHEESE KITCHEN RACLER 銀座店」では、昼のランチタイムと夜のディナータイムでそれぞれの楽しみ方を提案しています。

特にディナータイムでは、ワインが劣化しない窒素ガス封入式ワインサーバーを導入し、通常のお店ではボトルでの提供となるような世界各地の貴重な高級ワインも、グラスでのご提供によりお気軽にお楽しみいただけます。本格派のワインだけでなく柑橘果実の香りとほのかな甘みが特徴のFruityサングリアもご用意しており、お客様のお好みに合わせたチーズ料理とのペアリングをご堪能いただけます。

また、ランチタイムでは、渋谷ヒカリエ店同様に、あつあつとろとろチーズのラクレットに加え、ミニサイズのチーズフォンデュサラダと、焼きたてパンのブッフェをセットで提供します。店内で焼き上げるパンは、大麦、ライ麦などチーズの美味しさを引き出す様々な種類をご用意しております。

ランチタイム、ディナータイムそれぞれの時間で異なった表情を持つ「CHEESE KITCHEN RACLER 銀座店」の魅力を体感してみてください。



## ◇メニュー紹介

### ■ランチタイム

メイン+チーズフォンデュサラダとパンブッフェ ¥1,200~2,000

ランチのメインディッシュをご注文のお客様、全てにセットでご提供する野菜やパンと楽しむミニチーズフォンデュサラダと、チーズの美味しさを引き出す、全粒粉や、大麦、ライ麦などの大人なパンをブッフェスタイルでお楽しみいただけます。

ラクレット Meat&Vege ¥2,000

本格的なラクレットをランチタイムからご提供。  
あつあつにとろけたラクレットをお客様の目の前で仕上げます。



### ■ディナータイム（パーティーコースメニュー例）

ラクレット&チーズフォンデュのダブルとろけるコース ¥4,800

渋谷店でも好評な「ラクレット」と「チーズフォンデュ」をどちらも楽しめる、まさにチーズづくしの贅沢なプラン。  
相性の良いワインと共にチーズ料理を堪能できるコースです。

ラクレットコース・チーズフォンデュコース ¥3,800

ラクレットをメインとしたラクレットコース、チーズフォンデュをメインとしたチーズフォンデュコースもご用意しております。

※上記コース料理と組み合わせできる飲み放題プランもご用意しております。



### ■ワイン

【赤ワイン】 セニョリオ デ オルガス ¥600

キャンティ フロレジア ヴィオラ ¥600

ル オー メドック ド ラグランジュ ¥900

【白ワイン】 ブオナヴィータ ビアンコ ¥600

ピースポーター ミヘルスベルク リースリング ¥600

ウィリアム フェーブル シャブリ メゾン ¥800

【スパークリング】 タヴェルネッロ スプマンテ ¥700

アラモス エクストラ ブリュット ¥800

【ワインサーバー】 ブシャールP&F ジュブレシャンベルタン ¥1,500(60ml)

CH カロンセギュール ¥1,800(60ml)



※グラス提供は、赤、白、泡の計10種類、ボトル提供は、赤、白、泡の約40種類を予定。

※ワインサーバーから提供するグラスワインは、1ml単位で抽出設定可能なワインが劣化しにくい窒素ガス封入式を使用し、提供します。

## ■店舗概要

店名 : CHEESE KITCHEN RACLER 銀座店  
住所 : 東京都中央区銀座2-2-14 マロニエゲート銀座1 10F  
電話番号 : 03-6263-2971 ご予約専用 050-3187-3700(9/29より)  
営業時間 : 11:00~23:00

-ランチタイム-

月~金 11:00~15:00 (LO 14:00)

土日祝 11:00~16:00 (LO 15:00)

-ディナータイム-

17:00~23:00 (LO 22:00)

※平日、土日祝共通

定休日 : マロニエゲート銀座1 休館日に順ずる

席数 : 42席

店舗URL : <https://www.racler-ginza.com>



## ■運営会社

会社名 : 株式会社MYU  
設立日 : 平成3年3月30日  
代表者 : 代表取締役 高橋政義  
資本金 : 1億円  
所在地 : 東京都渋谷区神宮前5-50-8 青山KTビルB2F  
TEL : 03-6419-0801