

ルミネエスト新宿1Fに“Pacificシリーズ”の新業態〈Pacific BAKE HOUSE〉が  
2023年3月23日(木) GRAND OPEN。  
JR「新宿駅」直結、都会の真ん中で感じる“シティハワイ”。



株式会社トランジットジェネラルオフィス(本社:東京都渋谷区恵比寿 代表:中村貞裕)は、  
3月23日(木)ルミネエスト新宿1Fに〈Pacific BAKE HOUSE〉をオープンいたします。

七里ヶ浜のドライブインカフェ〈Pacific DRIVE-IN〉、ベーカリーショップ〈Pacific BAKERY〉、ゴルフブランド  
〈Pacific GOLF CLUB〉に続く4業態目のシリーズとして誕生。ローカルハワイを感じられる七里ヶ浜の店舗と  
は対照的に、カラフルでトロピカルなドリンクとヘルシーでフレッシュなフードを味わえる“シティハワイ”をテー  
マにしました。メニューは、ココナッツやパッションフルーツを使用したハワイアンテイストのドリンクを中心に、  
セルフで気軽にブレンドコーヒー、コールドブリューが注げる「コーヒータップ」をオーストラリアから導入。日  
本でトップクラスの乗降客数の新宿駅で、クイックな購入が可能です。

オープンサンドやサラダボウルなど、みずみずしい野菜をメインとしたフードは、全9種類。オフィスのランチタ  
イムや、移動中のちょっとした軽食に合うヘルシーフードをご用意しております。さらに、“Pacific”シリーズで  
はお馴染み、夕方には完売する京都の人気ベーカリーショップ『NAKAMURA GENERAL STORE』のスコーンやマ  
フィンも常時10~20種類ラインナップ。〈Pacific BAKE HOUSE〉のために作られた初登場のドーナッツは、ふ  
わつとライトな食感で、2つ3つと手が伸びてしまうほど。

プロジェクトメンバーは七里ヶ浜〈Pacific DRIVE-IN〉から引き続き、インテリアデザインを野村訓市氏率いる  
『TRIPSTER』が担当。FACE氏による描き下ろしキャラクターと富安修一氏(Sankofa)のロゴデザインは、お  
店を象徴するグラフィックデザインです。コーヒー監修は青山の人気コーヒーロースター〈Little Darling  
Coffee Roasters〉。〈Pacific BAKE HOUSE〉のために、特別にセレクトした豆を使用しています。さらにアパ  
レルやグッズも取り揃え、ライフスタイルシーンを発信します。

### What's **Pacific** ? DRIVE-IN



湘南屈指のサーフポイント七里ヶ浜のドライブインカフェ。  
ハワイのローカルがサーフィン後に立ち寄るカフェをイメー  
ジしています。その絶好のロケーションと充実のハワイア  
ンプレートがローカルと観光客に愛され、連日行列がで  
きるほどの人気店に。

Instagram : @pacificdrivein

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます  
<https://onl.bz/3nLxLgY>

<取材に関するお問い合わせ>  
TRANSIT GENERAL OFFICE PR 赤松  
E-mail : akamatsu-kimiko@transit-web.com  
TEL : 080-4807-8316

### Parfallo

※税込み10%表記です



コーヒーマカダミア

¥850

ビターなコーヒー、マカダミアナッツの香りに、チョコチップの食感がアクセント。



ブルーベリーココナッツ  
チーズケーキ

¥850

ほのかな酸味とクランチクッキーがまるで飲むチーズケーキのよう！



リリコイバナナティ

¥850

バナナの甘さとパッションピューレの酸味にほのかな赤ワイン(香りのみ)のアクセントが大人な味。



Parfallo(パルファロ)とは？

Parfait(パフェ) × Swallow(飲み込む)ココナッツクリームとフルーツソースを重ねた、まるでパフェを飲んでいるような贅沢でリッチなドリンク。

### CAFE



シーソルト  
キャラメルコーヒー

¥710

アイスコーヒーにソルトとキャラメルの甘じょっぱいクリームがやみつきに！



キューブコーヒー

¥750

エスプレッソ&ミルクのアイスキューブに、ふわふわのミルクフォームを注いでラテ風に。



コールドブリュー

¥ 550

オーストラリアから直輸入したタップバーでは、セルフタップでクイックな購入が可能。

### DESSERT



ココナッツアフォガード

¥660

ココナッツフレーバーのミルクアイスにエスプレッソをイン。ココナッツチップの食感がアクセント。

### TEA



ハワイアンフルーツ  
ポップティー

¥820

ベリー、パッション、キウイのアイスポップに紅茶を注ぎます。アイスをしゃくしゃく崩して食感も楽しめます。



ベリーミルクキャンディー

¥750

“キャンディーティー”という紅茶がベースの、さっぱりとした後味。いちごの果肉がしっかり感じられます。クリームを入れてまろやかな味変も。

### KOMBUCHA



コンブチャレモネード

¥750

レモネードベースの発酵ドリンク。クローブやハッカクでスパイス&ビタークセになり、ゴクゴク飲みたくなる一品。

### WITH MILK



ウベミルク

¥720

ウベとは色鮮やかな紫山芋のこと。おいもならではのこっくりほっくりとした甘さをドリンクでお楽しみいただけます。

### HAWAIIAN DOUGHNUTS



- オリジナル .....¥290
- ハワイアンソルト .....¥310
- パッションフルーツ .....¥330
- ラズベリー .....¥330
- カシス .....¥330

### BAKE

※税込み10%表記です



- (左上から)
- ブルーベリークリームチーズスコーン .....¥400
  - ココナッツパインマフィン .....¥260
  - アップルパイ .....¥520
  - コーンフレークレーズンクッキー .....¥280
  - チョコチャンククッキー .....¥240
  - オレンジクリームチーズスコーン .....¥400



ハワイアン・キューズの名店「The Pineapple Room」でコック・ベーカリーとしてシェフ アラン・ウオン氏に師事。その後ハワイでプレートランチやスコーンの名店として知られる『DiamondHead Market & Grill』で日本人初のスコーン担当者に就任。2012年12月京都に『NAKAMURA GENERAL STORE』をオープンした。

### OPEN-FACED SANDWICH



- (左から)
- Like Margheritaオープンサンド .....¥1,210
  - ゴルゴンゾーラ&メープルナッツクランチオープンサンド .....¥1,370
  - ハモンセラノ&ポーチドエッグ、グリーンズオープンサンド .....¥1,320
  - ALOHA STYLEオープンサンド .....¥1,320

### SALAD BOWL



- (左から)
- GREENサラダボウル .....¥1,100
  - RAINBOWサラダボウル .....¥1,100
  - REDサラダボウル .....¥1,210

正式名称 Pacific BAKE HOUSE  
(パシフィック ベイク ハウス)  
住所 東京都新宿区新宿3丁目38-1  
ルミネエスト新宿 1階  
電話番号 050-1754-5005  
営業時間 9:00-21:00  
定休日 なし  
座席数 58席  
Instagram @pacific\_bakehouse

