

THE CITY
BAKERY

THE CITY BAKERY
BISTRO RUBIN

ベーカリー&カフェ・レストランの2店舗がオープン

2022.07.22 OPEN!

THE CITY BAKERY 丸の内オアゾ
THE CITY BAKERY BISTRO RUBIN 丸の内オアゾ



東京のウォール街「丸の内」に ニューヨーカーを虜にしたベーカリーがビストロと共にオープン!

NY発祥の「THE CITY BAKERY」とそのベーカリーが手がけるレストラン「THE CITY BAKERY BISTRO RUBIN」の2店舗が、2022年7月22日(金)、東京駅隣接の丸の内オアゾの地下1Fにオープンします。ベーカリー&カフェでは、看板商品のプレッツェルクロワッサンをはじめ、パンと合うオリジナルブレンドコーヒーや彩り豊かなデリも数多くラインナップ。食に関心の高いニューヨーカーが日常使用するレストランを表現したビストロでは、特注で誂えた石窯のあるオープンキッチンで彩り豊かな一品一品を仕上げます。ビジネスで活気に溢れる平日から大人がのんびり過ごす週末と、様々な目的で人々が集まる街、丸の内。その地で THE CITY BAKERY が新たな一歩を踏み出します。

オープン当日 30個限定販売! 「丸の内オアゾ オープン記念セット」

丸の内オアゾで先行販売する新色のエコバッグをはじめ、店舗限定のシリアルフォカッチャや定番人気のプレッツェルクロワッサンなど、THE CITY BAKERY を満喫できるセット。数に限りがありますので、お早め! プレッツェルクロワッサン/シリアルフォカッチャ/チョコレートクロワッサンブロック/チョコレートチップクッキー (NYサイズ) /CBブレンドコーヒードリップバッグ×2 /エコバッグ(新色) ¥2,500(税込¥2,700)



THE CITY BAKERY 丸の内オアゾ THE CITY BAKERY BISTRO RUBIN 丸の内オアゾ

〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-6-4 丸の内オアゾ B1F

[アクセス]

JR線 東京駅丸の内北口地下通路より徒歩1分
東京メトロ丸の内線東京駅、東西線大手町駅直結

■ベーカリー&カフェ

[営業時間] 月-土 7:00~22:00 / 日・祝 7:00~21:00

※ 7/22は10:00オープン

[電話番号] 03-6812-2124 [客席数] 22席

■レストラン ※ 8/2 オープン

[営業時間] 月-土 7:00~23:00 (L.O 22:00) / 日・祝 7:00~22:00 (L.O 21:00)

[電話番号] 03-6812-2122 [客席数] 80席

BAKERY & CAFE

日常の様々なシーンで生きるパンとデリをラインナップ パンを美味しく引き立てるカフェメニュー

ショーケースにずらりと並ぶのは、魅力的なパンやペイストリーの数々。看板商品のブレッツェルクロワッサンは創業当初からのレシピを受け継ぎ、日本でもなお支持されています。旬の食材を鮮やかに取り入れたデリは、パンと一緒にランチとして、ちょっと一杯のお供として、または食卓のプラス一品として、様々なシーンでお楽しみいただけます。バリスタが丁寧に淹れるカフェメニューもTHE CITY BAKERYの魅力の一つ。オリジナルブレンドのコーヒーは、ホット/アイス/エスプレッソ/カフェラテと、それぞれに応じて豆の種類を使い分けています。また、クッキーシェイクは、THE CITY BAKERY自慢の夏の定番ドリンク。ニューヨークスタイルのクッキーとバニラアイスクリームでつくる、スイーツ感覚の一杯です。



RESTAURANT

多彩な文化が集まる街NYで生まれたTHE CITY BAKERYがご提案する魚と野菜の石窯ビストロ「THE CITY BAKERY BISTRO RUBIN」。厳選した素材をシェフたちが自由な発想でTHE CITY BAKERYのパンに合う一皿に仕上げました。

昼

食べ応えのあるランチは、 自家製パンがおかわり自由!

魚、野菜、肉、パスタと幅広いメニューは、忙しいワーカーの癒しとエネルギーの源に! お料理に合わせて作られた自家製パンと一緒に、ソースやドレッシングの一滴までご堪能いただけます。

鶏むね肉の低温調理と
ロースト野菜
胡椒風味のソース
¥1,800 (税込 ¥1,980)



スモーク信州サーモンバーガー
トマトサルサソース ¥1,800 (税込 ¥1,980)

夜

お一人様から会食まで、 大人の夜に最適なバー&ビストロ

ニューヨーカーがカジュアルにもフォーマルにも立ち寄るレストランをイメージした店内は、バーテンダーが入口でお出迎え。奥へと続くバーカウンターは、ディナーメニューを飲みながら一杯飲みたい時や、待ち合わせ場所としてもご利用いただけます。美味しい時間をしっかりと味わいたい! というお客様には、レストラン席をご案内。新鮮な魚や旬の野菜など厳選した食材にフレンチ、和風、エスニックなどの一捻りの工夫を効かせた料理を、ソムリエセレクトのワインと共にご提案します。艶やかな色調の店内で、食欲をそそる驚きに満ちた料理の数々をお愉しください。



(上) カモもも肉のコンフィと
ソーセージのカスレ ¥2,200 (税込 ¥2,420)
(下) あさりと鮮魚のオープン焼き
魚介のスープ仕立て ¥2,200 (税込 ¥2,420)



朝

MARUNOUCHIで 朝食を

厚切りのトーストに、目玉焼き、ベーコン、サラダを添えたシンプルな「CBブラックファースト」をはじめ、「フレンチトースト」「4種のデリプレート」などベーカリーならではの朝にぴったりのメニューが充実。仕事の前や週末デートの朝にぜひ。

(上)CBブラックファースト ¥880 (税込 ¥968) (下)4種のデリプレート ¥900 (税込 ¥990)

ABOUT THE CITY BAKERY

THE CITY BAKERYはニューヨーク・ユニオンスクエアに1990年に開業したベーカリー。創業者のモーリー・ルービンはTV局のプロデューサーだった異色の経歴の持ち主で、その独創的な発想から生まれたブレッツェルクロワッサンや濃厚なホットチョコレートは瞬間に人気となりました。2013年に大阪に初上陸して以来、東京・福岡・長野・名古屋・京都などに展開。日本でも「街(CITY)のベーカリー」として愛されています。

本リリースに関するお問い合わせ先 [株式会社 FONZ 社長室広報] 担当: 加藤 080-9366-5600 / pr@fonz.jp