

イタリア・ローマ発のカフェ「ボンドルフィ ボンカフェ」の新業態！

魚が主役のイタリアン

bon pesce

powered by bondolfi boncaffè

ボン ペッシェ パワード バイ ボンドルフィ ボンカフェ

がGEMS茅場町にオープン！

NEW OPEN RELEASE

BON PESCE

メディア限定、個別試食会開催！ 4月末まで

日比谷線、東西線が乗り入れる茅場町駅。1日の平均乗降者数2路線合わせると約39万人にもなり、付近にはオフィスビルが立ち並びます。「ボンドルフィ ボンカフェ」を企画・運営するボネリート（東京都渋谷区、代表取締役：酒見健一氏）は、魚が主役の新業態「ボン ペッシェ パワード バイ ボンドルフィ ボンカフェ」（以下ボン ペッシェ）を、3月16日、茅場町にグランドオープンしました。出店場所は茅場町駅から徒歩2分の好立地に出来た新ビル、野村不動産が運営する飲食ビル、GEMSシリーズ6棟目となるGEMS茅場町の1階となります。この度オープンを記念して、メディア様向けに個別試食会を開催します。（4月末まで）



ボネリートが展開する「ボンドルフィ ボンカフェ」は、イタリアのローマで生まれ、地元の人に160年以上愛され続けている老舗ロースター。料理長は北イタリアを含め、長年にわたりイタリアンで修行した野口氏。前菜は11品をそろえ、「炙り明太子のポテトサラダ」（540円）は、居酒屋の定番つまみであるポテサラを、同店なりにイタリアンテイストを加え、アレンジした一品。また、「魚介のラズベリー風味南蛮漬け〜エスカベッシュ〜」（580円）は、ほのかにラズベリーが香る上品な味わいです。パスタは4品。「オマール海老の超濃厚アメリカソース」（2400円）は、オマール海老1匹を豪快に使い、オマール海老の殻から出た出汁が名前通り超濃厚なソースとなりパスタによく絡みます。一番のおすすめは「魚の旨みが凝縮されたイタリア風ブイヤベース」（魚の種類は日替わり）（2400円/2人前）。魚介の旨みをギュッとスープに凝縮する自慢の品です。

ドリンクはソムリエ選りすぐりの南イタリアワインがウリ。グラスは赤ワイン・白ワインが各5種ずつそろえ、500円〜。ワインボトルの種類も豊富で、1900円〜9800円の価格帯で20種類以上を幅広く常備しています。

bon pesce powered by bondolfi boncaffè
(ボン ペッシェ パワード バイ ボンドルフィ ボンカフェ)

営業時間	【平日】11:00~23:00 (LO22:00) 【土日祝】15:00~22:00 (LO21:00)
定休日	不定休
客単価	ランチ1000円、ディナー3500円
電話	03-6262-8484
運営会社	株式会社ボネリート
住所	東京都中央区新川1-1-7 GEMS茅場町1F
アクセス	茅場町駅、4b出口から徒歩2分
坪数席数	35坪/68席 (店内60席・テラス席8席)



[本件に関するお問い合わせ、取材・試食会お申し込みは、FS Press（フードスタジアム株式会社内）大山までお願い致します。]

FS Press
by foodstadium

FS Press
(フードスタジアム株式会社内)

〒150-0011
東京都渋谷区東3-24-4 高間ビル5F
TEL : 03-5778-9806 / FAX : 03-5539-4809
E-mail : ohyama@food-stadium.com