

JR目白駅前の商業施設「トラッド目白」の2階に、モスダイニング9店舗目となる「あえん 目白店」が2014年11月20日オープン!

メディア限定試食会開催!2月末まで

JR目白駅前、目白通り沿いにオープンした地域密着型の商業施設「トラッド目白」の2階に、モスダイニング(東京都品川区、代表 友成勇樹氏)の6年ぶりの新規出店となります。四季の旬菜料理と国産ワインが楽しめる和食店「あえん 目白店」が2014年11月20日にオープンいたしました。閑静な住宅地として名高い目白には、これまで主だった商業施設がなく、同施設のオープンには周辺住民からも高い期待が寄せられています。この度、オープンを記念いたしまして、メディア様限定にて2月末まで個別試食会を開催致します。

国産ワインを中心とした 日本のお酒と旬彩料理のマリアージュ

店名にある「あえん」とは、人が体内でつくりだすことができない必須ミネラルの「亜鉛」に由来する。同店は、「里山の恵み」をキーワードとして、全国各地にあるモスグループの協力農家が土作りから一貫して育てた新鮮な野菜をふんだんに使った四季の旬菜料理と、国産ワインを中心とした日本のお酒を提供する。同店の料理と相性の良い国産ワインを充実させることで、お酒とともに季節の移り変わりを楽しんでもらうことを目白の街の人々に訴求する。ワインは、日本の料理との相性を考え、国産ワインに限定。さらに、全国各地のワイナリーを訪ねて仕入れた大量生産が難しい、小さなワイナリーでこだわりをもって作られた希少ワインも随時数量限定で用意するなど、立地特性に合わせたニーズも満たしている。例えば、「ソガ・ペール・エ・フィス オルディネール シャルドネ 2013」(ボトル 4900円)など、ワイン通も楽しめるがマニアック過ぎないラインアップで、知っている人が納得できる価格設定となっている。定番のラインアップとしては、スッキリと飲み口のよい味わいのものを中心に揃え、「山梨甲州」をハウスワインとしてグラスで提供する。

※文中の価格はすべて税抜き表記

メニュー例

- ・聖護院かぶ 赤唐辛子甘酢漬け.....450円
- ・有機ごぼう 天ぷら.....450円
- ・豚しゃぶ(栃木県産の桜山豚)
.....各種1人前 1380円
- ・玄米わっぱめし
.....単品 1380円～、御前 1680円～



あえん 目白店

東京都豊島区目白2-39-1 トラッド目白2階
アクセス: JR目白駅から徒歩1分

電話: 03-6914-3880

営業時間:

月~金 ランチ 11:00~16:00(L.O.15:00)
ディナー 17:00~23:00(L.O.22:00)
土 ランチ 11:00~17:00(L.O.15:30)
ディナー 17:00~23:00(L.O.22:00)
日・祝日 ランチ 11:00~17:00(L.O.15:30)
ディナー 17:00~22:00(L.O.21:30)

定休日: 不定休(ビル休館日に準ずる)

坪数席数: 70席+テラス8席

客単価: ランチ1200円、ディナー4000円

運営会社: 株式会社モスダイニング

<http://www.mosdining.co.jp>



[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。]