2017 年 9 月 20 日

どこを撮ってもフォトジェニック！
アジアン×エスニックバル 『天灯～Lantern～』有楽町店 グランドオープン

～有楽町の『美味しいフォトスポット』 スカイランタンが頭上に浮かぶアジア・エスニックバルがオープン～

株式会社 Globridge（グロブリッジ、本社：東京都港区赤坂、代表取締役：大塚 誠）が運営する、アジアン×エスニックバル『天灯～Lantern～（ランタン）』有楽町店は 2017 年 9 月 20 日（水）、グランドオープンいたします。



■ アジアンリゾートのような空間で楽しむ創作アジア・エスニック料理

カラフルな料理やリゾート風のインテリア、お花が埋め込まれたガラステーブルなど、思わず写真を撮りたくなってしまうフォトジェニックポイントがいたる所に散りばめられた『天灯～Lantern～』。メニューに“フォトジェニックマーク”が記載された料理をご注文いただいた際は、ぜひカメラを準備してお待ちください。SNS に投稿したくなること間違いなしの、素敵な写真を撮ることができます。
高級アジアンリゾートをイメージしてテーマ分けされたフロアは、東京に居ながらにしてリゾート地に出向いたような気分にさせてくれます。南国の雰囲気の中で、見た目だけでなく素材や味にこだわった、創作アジア・エスニック料理をお楽しみください。

■ いいね！の通知が鳴り止まない！ ぜひ撮影していただきたいポイントをご紹介









↑スマートフォンでの撮影例

「スカイランタン」を背景に、立体的に盛り付けられた「サテ」やアジア・エスニックドリンクを撮影するのが当店のおすすめポイント。料理・ドリンクを手で持ち上げるだけで、とても簡単にフォトジェニックな写真になります。天蓋のカーテン越しに撮ると、更に幻想的な写真になりますのでぜひお試しください。

生春巻やパフェなど、南国ならではのカラフルな料理は“真上から”撮っていただくのがおすすめです。お花のガラステーブルでは華やかに、木目のテーブルではスタイリッシュな写真に仕上がります。

■　美味しさも彩りもいい所取り！アジア・エスニック料理

タイやベトナムなどのアジア・エスニック料理を集めました。定番の「トムヤムクン」や「生春巻」、「パッタイ」をはじめ、アジア・エスニック料理を食べ慣れていない方にも親しんでいただけるようソースを工夫した「サテ」や、エスニックテイストにアレンジした「アヒージョ」などのメニューをご用意しました。料理の美味しさはもちろんのこと、見た目の華やかさにもこだわりました。






（写真左上から）

□ランタンサテ盛り合わせ 6 種	1,390 円（税抜）
□海老の生春巻	590 円（税抜）
□海老と山盛り白葱のアヒージョ	790 円（税抜）
□レアチーズアイスとフルーツのアソート	690 円（税抜）

アジアンリゾートをイメージしたドリンクも多数ございます。お花を閉じ込めた氷が美しい「アジアンサワー」690 円（税抜）や、パクチーをふんだんに使った「エスニックサワー」690 円（税抜）など、フォトジェニックなカクテルをぜひお試しください。

■　自分好みにカスタマイズ！　選べるハーブ＆スパイス

料理のメインテーマは、“ハーブ＆スパイス”。ハーブやスパイスは、アジア・エスニック料理に欠かせない食材です。『天灯～Lantern～』では、常時 6 種類のハーブと 21 種のスパイスをご用意しております。自分だけのオリジナルの一皿をお作りいただけます。



PHOTO GENIC

□選べるランタンサラダ～お好みのハーブを見つけて～　1,000 円（税抜）
日替わりの新鮮ハーブを 6 種お席へお持ちし、その中から 3 種をお選びいただきます。お客様だけのオリジナルサラダをお召し上がりください。




□選べる 3 種のスパイスが香る丸鶏のダッチオーブン　1,890 円（税抜）
21 種のスパイスの説明と花言葉が記載されている「spicepedia（スパイスペディア）」からお選びいただいた 3 種のスパイスと、一羽のひな鶏をダッチオーブンでしっとりと蒸しあげます。ダッチオーブンの蓋を開けた瞬間、お客様オリジナルのブレンドスパイスが卓上に香ります。

■　アジア各国の“スカイランタン”を再現した幻想的な空間

店内に一歩足を踏み入れると、アジアンリゾートの世界が広がります。ビーチをイメージした入口からスカイランタンエリアまで、5 つのアジアの都市をテーマにしています。



バリ島：リゾートビーチ



バンコク：バーカウンター



プーケット島：リゾートテラス

当店のシンボルである「天灯」＝「スカイランタン」。お客様の頭上に無数の灯りが浮かび、まるでファンタジーの世界に入り込んだかのような幻想的な雰囲気となっています。チェンマイのコムローイ祭り、台湾の平渓天燈節、新潟のつなん雪まつりといった、アジア各地で行われる「願いを込めたランタンを空に飛ばす風習」をモチーフにしました。



チェンマイ：コムローイ祭り



ホーチミン：ラグジュアリースパルーム

伝統的な行事になぞらえて、誕生日・記念日・女子会など、写真に残したい特別な時間を『天灯～Lantern～』でお過ごし下さい。

店舗概要

■店舗名　：　アジアン×エスニックバル 『天灯～Lantern～』有楽町店
■URL　：　https://tabelog.com/tokyo/A1301/A130102/13212196/
■所在地　：　東京都千代田区有楽町 1-2-11 オーキッドスクエア1F
■電話番号　：　03-6268-8515
■営業時間　：　17:00～23:00（L.O.22：30）
■席数　：　80 席
■定休日　：　年中無休（年末年始を除く）
■店舗面積　：　38 坪
■平均予算　：　ディナー 4,500 円（税抜）

アジアン×エスニックバル
天灯
Lantern

株式会社 Globridge では、各店舗が"'お客様のニーズに応じて独自のサービスを提供する"'=「SCM（Store Change Management）」を推進しています。また、経営理念として「企業家輩出」、事業の目的に「食業維新」を掲げ、安全で安心な食材を美味しく提供することを目指しています。

＜株式会社 Globridge 会社概要＞

■会社名　：　株式会社 Globridge（グロブリッジ）
■所在地　：　東京都港区赤坂 3 丁目 11 番 3 号 赤坂中川ビルディング 2 階
■電話番号　：　03-6277-8475
■代表者　：　代表取締役 大塚 誠
■事業内容　：　飲食店の経営、コンサルティング、プロデュース
■店舗数　：　東京・埼玉・神奈川・大阪・京都・兵庫 計 69 店舗（2017 年 9 月 1 日時点）
■設立　：　2008 年 9 月
■URL　：　http://www.globridge.co.jp/

GLOBRIDGE

＜プレスリリースの問い合わせ＞ 広報チーム 鈴木・倉田 TEL: 070-1464-1474（直通） Mail: pr@globridge.co.jp