

**夏の大阪野菜約 70 品種を畑から直送する
野菜料理の食べ放題ランチを開始**

**シェフが目の前でカットする丸ごと野菜のローストから
枝豆マカロンや茄子シュークリームなど野菜スイーツ 20 種も！**

レストラン運営の㈱ノバレーゼ(東京都中央区、浅田剛治社長、東証一部、資本金:6 億円)は、西心斎橋で運営するフレンチレストラン兼婚礼施設「心斎橋モノリス」で、夏の大阪野菜約 70 品種を使った食べ放題のランチビュッフェを、2013 年 7 月 1 日(月)から提供します。

「なにわの伝統野菜」や「なにわの特産品」など使用する大阪野菜約 70 品種(約 50 種類)は、東住吉市や東大阪市で生産する農家から直接仕入れます。全て無農薬や減農薬栽培、有機農法で育てた農家こだわりの野菜で、市場に出回らないものも多い極上品です。

シェフが畑に通い農家の方と交流を深め、目と舌と香りで野菜を確かめ、惚れぬいたものだけを厳選しました。最も美味しい状態でお食事いただけるよう農家の方に頼み、「今日食べごろ」の十分に育った野菜を収穫してもらい、畑からその日のうちに取り寄せます。

それら大阪野菜をフランスで修業を積んだシェフが培った技法を活かし、スープや前菜から温製料理、スイーツまで、野菜の味が引き立つよう多彩に調理します。

野菜そのままの味をお楽しみいただくサラダは瑞々しさを保つため、丸ごとをビュッフェ台にディスプレイし、好きなものをお選びいただいたあと、シェフ自ら野菜が美しく見えるようにカットします。

また豪快に丸ごと焼き上げるカボチャやジャンボズッキーニのローストは、お客様の前で食べる直前にカットし、旨みが凝縮したホクホクの状態を提供します。

その他、ナスをクリーム状に仕上げたものを詰めたシュークリームや、枝豆を使ったマカロン、とうがらしのシャーベットなど、色鮮やかな野菜スイーツ 20 種もご用意します。

素材と仕入れ、調理法、提供方法まで野菜のことを考えた、「こだわりの野菜料理」食べ放題に、メインの肉料理か魚料理をつけ 2500 円のリーズナブルな価格で提供します。



上)ビュッフェ台に並ぶ野菜はリクエスト後にカットし提供
中・下)ナスのマカロンとシュークリーム。品種がかわればスイーツも異なる

「大阪の野菜は世界遺産！」と感動したシェフが企画…今回の企画は生まれも育ちも大阪ではない、渡仏し修業を積んだ角谷健が当レストランのシェフに就任後「大都会大阪に、これほど美味しい野菜と育てる農家さんがいることは金メダル級で世界遺産」と感動したのがきっかけです。昨年初めてフェアを実施したところお客様からも大反響を得ました。「絶対にその美味しさに驚きます。これだけ新鮮で本物の野菜を食べると体の中からキレイになり女性は美しくなります」と今年も自信を見せています。

■ ビュッフェ 概要

名 称	オーガニックベジフェスタ
実施期間	2013年7月1日(月)～8月31日(土)
時 間	11:30～15:30 (L.O.14:00)
税込料金	2500円(各種野菜料理の食べ放題+肉または魚料理をチョイス)/90分制 3500円(各種野菜料理の食べ放題+肉料理と魚料理)/90分制
実施店舗	心斎橋モノリス
住 所	542-0086 大阪市中央区西心斎橋 2-2-3 ORE 心斎橋ビル 13F [交通] 地下鉄御堂筋線「心斎橋」駅 7番出口から3分、同「なんば」駅 25番出口から5分
定 休 日	土日祝(婚礼営業)、第二水曜
連絡先	06-6212-2112

■ 使用する野菜は約 50 種類・70 品種

東 住 吉 市	トマト、ジャガ芋(アンデス、北あかり)など
富 田 林 市	大阪茄子、茄子(青、白、ビオレッタ)、胡瓜など
東 大 阪 市	ズッキーニロマネスコ、花付きズッキーニ、ラディッシュ、オクラ、モロッコインゲン、胡瓜、ルッコラ、玉造白瓜、バジル、茄子(青、白、ビオレッタ)、コリンキーなど
吹 田 市	朝風胡瓜、梅、びわ、すもも、ラディッシュなど

※使用する野菜は、その日の仕入れ状況により異なります

※一部、兵庫県尼崎市からも野菜を入荷します。同市分を含むと 50 種類・70 品種以上となります

■ スープから惣菜、スイーツまで大阪野菜料理のオンパレード

冷 製 ポタージュ	日替わり約 4 種。完熟トマト、ジャガイモ、ニンジン、玉ネギ、南瓜など約 3～6 種類 の野菜のエキスでつくるポタージュスープ	食べ放題
前 菜	日替わり約 13 種。揚げナスの冷製マリネやキャロット・ラペ、ラタトゥイユなど	食べ放題
冷 製 パスタ	日替わり 2 種。野菜のソースに具としてトマトやキュウリ、大葉を使ったパスタ	食べ放題
生 野 菜 (サ ラ ダ)	お好きな野菜をお客様が選び、シェフがその場でカット。断面や繊維に合わせて切り、野菜をより美味しく美しくします。ソースは常時約 11 種をご用意します	食べ放題
焼 き 野 菜	日替わり約 6 種。カボチャやジャンボズッキーニ、ビオレッタ、オクラ、玉ねぎなど 大ぶりの野菜をオープンでじっくり焼き上げ、お客様の前でカットします	食べ放題
温 製 料 理	日替わり約 6 種。野菜をふんだんに使ったスパニッシュオムレツやグラタン、ドリ ア、ベニエ、ボンムリヨネーズ、ボンムドフィノワなど	食べ放題
ピザ・パン	自家製の生地&ベーコンを当日入荷野菜で焼き上げるフォッカッチャ風ピザ	食べ放題
肉 または 魚	[魚]大阪近郊で獲れるアジやスズキなどに蒸し野菜を添えた一品 [肉]スパイシーを効かせたオリジナルハンバーグを完熟トマトとバジルソースで	一品料理
ス イ ー ツ	日替わり約 20 種。ナスのシュークリーム、枝豆やナスのマカロン、きゅうり・万願 寺とうがらし・8 種類のトマトのシャーベットなど	食べ放題

※提供する料理や品数は、その日の仕入れ状況により異なります

会社概要

【社名】 株式会社ノバレーゼ [英文社名] NOVARESE, Inc. [証券コード] 東証一部(2128)
【住所】 〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目8番14号 銀座 YOMIKO ビル 4F
【電話】 03-5524-1122(代) **【設立】** 2000年11月1日
【資本金】 608,825千円 (2012年12月末現在) **【代表者】** 代表取締役社長 浅田剛治
【従業員数】 1,166人 (パート・アルバイト含む) (2013年3月末日)
【売上高】 2012年12月期 117億6,384万円(連結)
【事業内容】 ブライダル事業(婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、レストラン部門)、レストラン特化型事業

事業内容

■ 婚礼衣裳事業

NOVARESE	取扱うドレスをイタリアブランドに特化し、洗練されたデザインの高品質なドレスを多様な品揃えで展開
ecruspose	シンプルで洗練されたデザインを打ち出す「NOVARESE」とは異なり、華やかでキュートなデザインのドレスを展開

■ 婚礼プロデュース事業

モノスタイル	都市の中心地や閑静な住宅街など利便性の良い地域を対象に、洗練された都会的イメージと、高級感を演出するシンプルでスタイリッシュな内外装や空間建築を特徴とする施設
アマンダンタイプ	都市郊外で自然の景観に恵まれた地域を対象に、くつろぎと開放感のある高級リゾート感のあるウエディングを演出する、自然を活かした郊外型建築を特徴とする施設
再生施設	歴史的・文化的価値があり利便性の良い高付加価値建造物や、旧来型のホテル・専門式場を当社の開発・運営手法を投入し、蘇らせた施設(下記【再】)
フルージュタイプ	平均婚礼費用を上記3タイプより4割程度抑えた新ブランド。2011年3月に青森県に1号店を開業。既存の式場・ホテル・ゲストハウスを改装する再生物件に特化した施設
業務提携	レストランや料亭との提携施設で挙式・披露宴やパーティの受託運営(下記【提】)

■ レストラン事業

レストラン事業	挙式・披露宴施設において、披露宴の婚礼飲食や宴会飲食ならびに通常の一般飲食(ランチ・ディナー)を行うレストラン事業を運営(下記【R】)
---------	---

韓国 Serafina NEW YORK Hapjeong Seoul【Rのみ】(2013年7月開業)
中国 SHARI THE SHANGHAI SUSHI BAR【Rのみ】

北海道 青森 フレアージュスイート

青森 ecruspose新潟店
新潟モリス【R夏季】

石川 NOVARESE金沢
アマンダンヴィラ 金沢【R宴】
辻家庭園～前田家老旧横山家迎賓館～【再】【R】(2013年冬開業)

新潟 NOVARESE京都
北山モリス【R】
つる家【提】

兵庫 NOVARESE神戸
芦屋モリス【再】【R夏季】
姫路モリス【再】【R夏季】
ジェームス邸【再】【R】

大阪 NOVARESE大阪
心斎橋モリス【R】
旧桜宮公会堂【再】【R】

広島 NOVARESE広島
広島モリス【R宴】
三瀬荘【再】【R】

福岡 NOVARESE福岡
天神モリス【R】
メゾン・ド・ボンダ 桜坂【R】

長野 ecruspose長野店
アマンダンスカイ【R】

愛知 NOVARESE名古屋
美モリス【R】
アマンダンテラス【R夏季】
ecruspose浜松店
アマンダンライズ【R夏季】

神奈川 NOVARESE横浜
アマンダンヒルズ【R】
アマンダンブルー鎌倉【R夏季】
横浜モリス【R】

千葉 名称未定(2014年9月開業)
NOVARESE横浜
アマンダンヒルズ【R】
アマンダンブルー鎌倉【R夏季】
横浜モリス【R】

その他 北海道 秋田 岩手 山形 宮城 福島 群馬 栃木 茨城 山梨 新潟 富山 石川 福井 岐阜 長野 東京 千葉 和歌山 鳥取 島根 岡山 広島 山口 徳島 香川 愛媛 高知 熊本 宮崎 鹿児島 沖縄

【R】: 通常のレストラン営業
 【R夏季】: 夏季限定営業
 【R宴】: 各種宴会時のみ営業

ゲストハウス	モノリス	12	25 [27]
	アマンダン	6	
	その他 ゲストハウス	4 (2)	
	式場	3	
婚礼提携		2	
ドレスショップ	NOVARESE	9	15
	ecruspose	6	
レストラン		2	
海外(レストラン)		1 [2]	

()は今後の開業件数
 □は新規を含む合計

本件に関するお問い合わせ先

(株)ノバレーゼ 広報担当: 野原 TEL: 03-5524-1199 FAX: 03-5524-1133

E-mail: nohara@novarese.co.jp