

プチ・リクスな“海の家” 逗子海岸に登場♪
“レインボーピザ”など「撮って」も楽しめるビーチカフェ オープン
フードは、ガガ様も通う NY イタリアンのシェフらが監修

レストラン・婚礼施設運営の(株)ノバレーゼ(本社:東京都中央区)は、アメリカ西海岸のリゾートにあるカジュアルなカフェをイメージした“海の家”を、逗子海水浴場(神奈川県逗子市新宿 2)にオープンします。開業期間は2018年6月29日(金)～9月2日(日)で、10:00～20:00まで毎日営業します。

新オープンの海の家「YOLO PACIFIC(ヨロ パシフィック)」は、白を基調とした外観で、店内(54.8㎡)に、テーブル5卓20席とカウンター12席(着席8、立席4)を設けます。

“プチ・リクス感”のある雰囲気の中、相模湾の絶景を眺めながら、ゆったりとした時間をお過ごしいただくビーチカフェです。



レインボーピザや4層のキーマカレー、パスタ風パクチャー料理など見た目も楽しいフード！

提供する料理は、カラフルな7色の“レインボーピザ”(税込700円、以下税込表記)や、グリーンの鮮やかなジェノベーゼパスタ風の冷製パクチャー料理(800円)、ご飯とカレーの上にホワイトソースをかけ“とろ〜り卵”を載せた4層のキーマカレー(900円)など、見た目にも楽しい店舗限定のオリジナルメニューです。

サイド料理は、5種のディップソースで楽しむ高さ約35センチに積み上げたオニオンリング(700円)や、トリュフオイルが香るフレンチフライ(500円)、カリッとジューシーなハワイアンフードのモチコチキン(600円)など、シェアのしやすいフィンガーフードを提供します。

食後の冷たいスイーツもオススメです。スーパーフードのアサイーにベリーとバナナの果実を盛り付け、栄養価の高いチアシードとグラノーラをトッピングしたアサイーボール(700円)をお楽しみいただけます。

レシピは、トム・クルーズやレディー・ガガ、ディカプリオにマドンナら、ハリウッドスターも御用達の、ニューヨークにあるカジュアルイタリアン「セラフィーナ」の日本総料理長と、国の重要文化財に指定されている玄関が荘厳な大阪のフレンチレストラン「旧桜宮公会堂」のシェフを務めた2人が、考案しています。味はもちろん、「撮って」も楽しめる、インスタ映えにもこだわったカジュアルフードが揃います。



“パクチャージェノベーゼ パクチャーMAX (写真中)など見た目のインパクトも抜群。盛り付けはイメージ

レモンそそり立つ進化形レモンサワーなどブームの“レサワ”6種！ドリンクも充実

ドリンクも充実させます。いま世間で大ブームのレモンサワーは、6種類の“進化形レサワ”（各 700 円）を用意。凍らせたレモン 1 個分を輪切りにして、カップの内側に重ねるように積み上げた一杯や、カップのふちに塩をぬったソルティドッグスタイルのほか、ミントレモンサワーやハチミツレモンサワーなどを提供します。

海の家鉄板であるビールは生ビールからイタリアの高級（プレミアム）ビールまで 4 種を、ハイボールは氷点下（-2℃～0℃）まで冷やしたこだわりの一杯（700 円）を、カクテルは 11 種（全 700 円）を、ソフトドリンクは 9 種（全 300 円）を揃える、充実ぶりです。



店舗の代表は入社 2 年目の新人、コンセプトは「人生一度きり、この瞬間を楽しむ」海の家

店名「YOLO PACIFIC」は、「YOU ONLY LIVE ONCE」の頭文字をとった、「人生一度きり、この瞬間を思い切り楽しむ、駆け抜ける」をコンセプトにした海の家です。

店舗の代表を務めるのは、入社 2 年目の女性社員です。運営責任者を、社員の管理能力を育む場として、「未来の社長候補」と題した社内募集にかけたところ、やる気と情熱、熱意が評価され、彼女が抜擢されました。本人は「大役を若手に与えてくれる会社に感謝しつつ、誰もやったことがない海の家を目指します」と意気込んでいます。

実施概要

店舗名	YOLO PACIFIC (ヨロ パシフィック)	期間	2018 年 6 月 29 日(金)～9 月 2 日(日)
営業時間	10:00～20:00 ※天候によって変動	店舗面積	54.8 m ²
定休日	なし ※但し台風など悪天候時は休業	連絡先	080-4402-8799(店舗電話番号)
住所	〒249-0007 神奈川県逗子市新宿 2-10(西 27・28 番) 逗子海岸海水浴場		
交通	JR 横須賀線 逗子駅、京急逗子線 新逗子駅から徒歩 10 分		
店内	カウンター12 席(着席 8 席、スタンディング 4 席)、テーブル 5 卓 20 席		
料理 (税込表記)	<1>焼きたてカラフルピザ(700 円)、<2>パクチージェノベーゼ(800 円) <3>パクチージェノベーゼ パクチーMAX(1300 円)、<4>ホワイトカレーライス(900 円) <5>オニオンリング(700 円、テイクアウト 600 円)、<6>フライドポテト(500 円) <7>BIG フライドチキン(600 円)、<8>メキシカンナチョス(700 円) <9>アサイーボール(700 円)、<10>スーパーフードとグレープフルーツのハチミツ漬け(700 円)		



ライス・カレー・ホワイトソース・とろ～り卵の 4 層カレー(左)、ベリー、バナナの果実と合わせたアサイーボール(右)

料理特長	<p><1>店内で焼くNY仕込みの本格派。生地に4種のチーズ(モッツァレラチーズ、ゴードチーズ、グリエールチーズ、パルミジャーノチーズ)を使ったクリームソースをぬり、赤のチェリートマト、オレンジのパプリカ、緑のブロッコリーとパプリカ、黄色のコーン、紫の赤玉ねぎをトッピングした7色の“レインボーピザ”。香ばしくもっちりとした生地と、野菜の甘味や風味、酸味、食感が、クリームソースとともに、口の中で混然一体になる一品</p> <p><2>パクチーの独特の風味を残しながら、ハウレン草とパルメザンチーズを加えてまろやかに仕上げたジェノベーゼ風のソースを絡めた冷製パスタ。「暑い夏に海辺で楽しめるようなパスタを」と試行錯誤した一品。オプションで、パクチーを大盛りにする“追いパクチー”も可(<3>)</p> <p><4>キーマカレーにホワイトソースを“あいがけ”し、その上に“とろ〜り卵”を添えた一品。「みんな大好きな味」を一皿にしなが、見た目も3色で、味・ビジュアルともにインパクト大</p> <p><5>5種のディップソース(トリュフ、チリペッパー、バジル、タルタル、サルサ)で楽しむオニオンリング。高さ35センチに積み上げた見た目は、食べる前からテンションのあがる一品</p> <p><6>トリュフオイルを香りづけに使ったソースで食べる、ちょっと贅沢なフレンチフライ</p> <p><7>外の衣はカリッとして、中はジューシーな大きなチキンのハワイアン料理</p> <p><8>トルティーヤチップスにアボガドとチーズをトッピング。オープンでチーズを“とろ〜り”とさせて提供。最後に振りかけたサルサミックススパイスが、夏の食欲を刺激する一品</p> <p><9>スーパーフードのアサイーとベリー、バナナの果実を使った冷たいハワイアン・スイーツ。栄養価の高いグラノーラやチアシードをトッピングした一品</p> <p><10>アッサムティーのジュレ、2種類のグレープフルーツのシロップ付け、チアシード、ベリー、バナナを盛り合わせたデザート</p>
ドリンク	<p>生ビール 2種(アサヒスーパードライ 700円、エクストラコールド 800円)</p> <p>瓶ビール 2種(コロナビール、ペローニ ナストロアズーロ/各 700円)</p> <p>ウォッカベースのレモンサワー6種(レ・レ・レ・レモンサワー、カルピスレモンサワー、塩レモンサワー、はちみつレモンサワー、レモンティーサワー、ミントレモンサワー/各 700円)</p> <p>フリージングハイボール(700円)</p> <p>カクテル 11種(マリブコーク、カンパリソーダ、カンパリオレンジ、カシスソーダ、カシスジンジャー、カシスオレンジ、モヒート、ジントニック、ジンバック、モスコミュール、スクリュードライバー/各 700円)</p> <p>ソフトドリンク 9種(コーラ、オレンジジュース、グアバジュース、マンゴージュース、グレープフルーツジュース、ウーロン茶、ジンジャーエール、カルピス、カルピスソーダ/各 300円)</p>
予 約	<p>不可。同敷地内で実施予定の一部のイベント(未確定)の予約のみ可能。店舗電話(080-4402-8799)もしくは店頭にて承ります</p>
S N S	<p>@yolopacific 、 https://www.instagram.com/yolopacific/</p>

報道各位からのお問い合わせ先

(株)ノバレーゼ 広報担当:松井

TEL.03-5524-2299 E-mail: t-matsui@novarese.co.jp