

## 4人のプロデューサーが監修！目でも楽しむセミビュッフェレストラン 「旬彩ビュッフェ waisai」が千葉県柏市にグランドオープン

株式会社アウトアンドアバウト（東京都世田谷区、代表取締役：仲山雅也）が総合プロデュースする、彩り豊かな料理を提供するレストラン「旬彩ビュッフェ waisai」（運営：未来気流株式会社）を2019年7月27日（土）に千葉県柏市の大型商業施設「セブンパーク アリオ柏」でオープンし、8月10日から本格オープンを行います。

「旬彩ビュッフェ waisai」は“お客様にココロとカラダが豊かになる食時を提供する”というブランドビジョンのもと、幸せな食の時間を創り出すために、五感を喜ばす空間、フードスタイリング、料理の彩りに注目し、4人のプロデューサーが料理、インテリア、スタッフコーディネート、グラフィックデザインを監修いたしました。

料理は河瀬璃菜さんが監修。彩り豊かなデリ（前菜）のビュッフェとメインを1品セレクトするセミビュッフェ形式でご提供いたします。ファミリー層向けに今後お子様向けのメニューにも力をいれていく予定です。インテリアは久保氏の経営する株式会社クラスが提供する家具のサブスクリプションを採用。初期投資を抑えるだけでなく、心地よい家具をセレクト。スタッフコスチュームは映画も手掛けるスタイリスト事務所、株式会社デキシーの伊藤氏が監修。お客様もスタッフも心が躍るをテーマにスタイリング。リースによる提供で初期コストを抑えるだけでなく、清潔さにもこだわっています。今回のプロジェクトをきっかけに、視覚にこだわらなくても、初期コストを抑える仕組みを実現することにより、多くの方が魅力ある飲食店を作れるようにしていければと思っています。



総合プロデュース 株式会社アウトアンドアバウト 仲山雅也  
インテリアプロデュース 初代パチェラー、株式会社クラス 久保裕丈氏

フードプロデュース 料理研究家 河瀬璃菜さん  
ビジュアルプロデュース 株式会社デキシー 伊藤 正美氏

お問い合わせ

株式会社アウトアンドアバウト

Tel.03-6265-8757 Fax.03-6745-8408

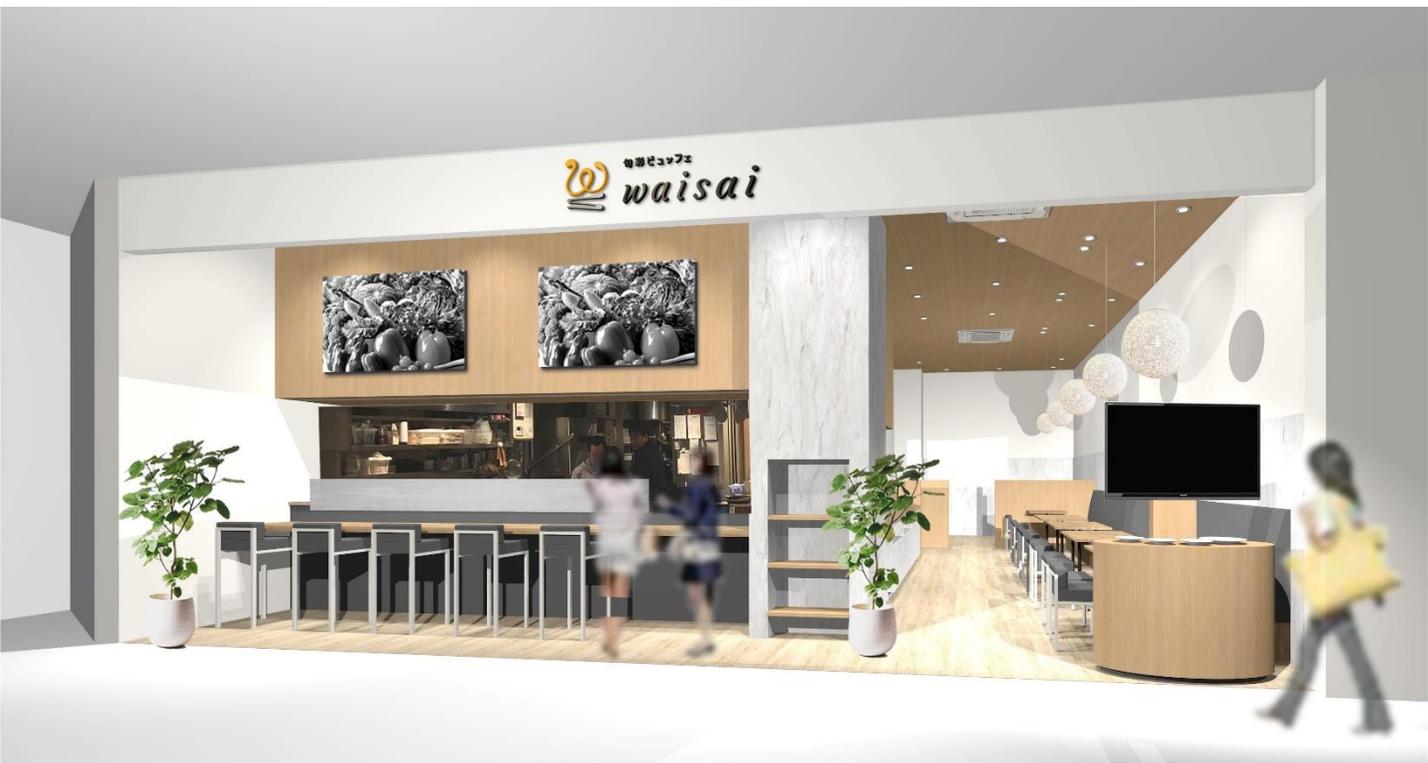


OUT AND ABOUT

株式会社アウトアンドアバウト

〒156-0042 東京都世田谷区羽根木1-19-20羽根木インターナショナルガーデンハウスA03

Tel.03-6265-8757 Fax.03-6745-8408



「旬彩ビュッフェ waisai」は本格イタリアンのメイン料理（肉、魚、パスタ）を1品セレクトし、デリ（前菜）が食べ放題というセミビュッフェスタイルのお店です。旬の野菜やお魚を彩り豊かに料理をし、お客様にご提供いたします。

アリオ柏という立地にありながらも、メイン料理では2日間低温で煮込んだコンフィや料理長が手打ちで作る生パスタなど、モールではなかなか実現しない料理をご提供いたします。デリでは「マッシュルームのかけ放題サラダ」や「パテドカンパーニュ」など8～10品程度を食べ放題でご提供いたします。マッシュルーム専門店にご協力いただき、生のマッシュルームをサラダにふんだんにかけて食べることができます。

また料理だけでなく、デリを取り皿も彩り豊かなお皿をセレクト。日本各地の焼き物もご用意し、料理だけでなくお皿でも楽しんでいただきたいと思います。

「旬彩ビュッフェ waisai」、皆様のご来店をお待ちしております。

お問い合わせ

株式会社アウトアンドアウト

Tel.03-6265-8757 Fax.03-6745-8408



OUT AND ABOUT

株式会社アウトアンドアウト

〒156-0042 東京都世田谷区羽根木1-19-20羽根木インターナショナルガーデンハウスA03

Tel.03-6265-8757 Fax.03-6745-8408