

関係者各位

ニュースリリース

株式会社ユニマツプレシャス(本社:港区南青山 代表取締役 高橋洋二)は、2012年12月に惜しまれつつも閉店となった「玻璃青山」を宮古島へ移しましたが、多くのお声を頂きこの度5月25日(月)「青山ラピュタガーデン内」に再オープンすることになりました。

青山玻璃を率いる料理長の川西義久が沖縄宮古島にて出会った厳選素材、“宮古牛”、“やんばる地鶏”、“アグー豚”、“宮古島の魚介類”等を直接取り寄せ、広東料理をベースに西洋料理や日本料理の技法を取り入れた新感覚のグローバルチャイニーズをご提案いたします。

カリフォルニアキューズ料理「LAGUNA TERRACE」、ルーフトップバー「THIRTY SIX」に続き「玻璃青山」を迎え、青山ラピュタガーデンは3業態として、皆様をお迎えいたします。

玻璃青山(ボーリーアオヤマ)

所在地: 〒107-0062 東京都港区南青山2-12-14

ユニマツ青山ビル9階

交通: 東京メトロ外苑前駅4a出口より徒歩1分

電話番号: 03-6434-5904 / FAX: 03-6434-5907

開業日: 2015年5月25日(月)

営業時間: 17:30~23:00(L.O.22:00)

平均予算: 10,000円

総席数: 82席(メインダイニング58席、個室24席(6席×1部屋、8席×1部屋、10席×1部屋))

店舗面積: 219㎡

玻璃青山店内イメージ



玻璃青山料理イメージ



飼料にハーブを使い丁寧に育てられた健康な“やんばる地鶏”、一般の豚に比べグルタミン酸が3倍、アミノ酸が2倍、コレステロール値が1/4、コラーゲン豊富で柔らかくジューシーな肉質が特徴の“アグー豚”、幻の高級和牛と言われる希少価値の高い黒毛和牛で、きめの細かい肉質が特徴の“宮古牛”を使い素材の持ち味を十分に引き出した料理長川西の料理は一般的なチャイニーズとは一線を画す。

また、中国の本場点心師がひとつひとつ丁寧に仕上げる本格的な点心の数々は驚きや感動をもたらす美味しさです。

水晶 ¥8,500(税込サ別)

前菜 季節の前菜盛り合わせ

スーパ フカヒレのせチャイニーズ茶碗蒸し きのこあん

海鮮 本日の活貝と中国野菜のあっさり黄韭塩炒め

点心 本場点心師からの3品

メイン 宮古島直送 本日の鮮魚 広東風蒸し葱油醤油

食事 四川風 麻婆豆腐かけ炒飯

デザート プルプル杏仁豆腐とチャイナ菓子盛り合わせ

琥珀 ¥12,000(税込サ別)

前菜 季節の前菜盛り合わせ

スーパ 気仙沼産 フカヒレの姿煮 紅焼 メレンゲソース

海鮮 宮古島直送 本日の鮮魚 飾り蒸し金華ハム風味のあん

点心 本場点心師からの3品

メイン カナダ産活オマール海老の贅沢 半身チリソース

食事 ひつまぶし風炒飯

デザート プルプル杏仁豆腐とチャイナ菓子盛り合わせ

玻璃 ¥14,800(税込サ別)

前菜 季節の前菜盛り合わせ

スーパ 気仙沼産 フカヒレの姿煮 スカンピとポルチーニのソース

海鮮 国産伊勢海老の 贅沢 半身 ガーリック蒸し

点心 本場点心師からの3品

メイン 特選 宮古牛サーロインのグリル老酒塩と黒胡椒のソース

食事 上湯炒飯 本日のお刺身のせ

デザート プルプル杏仁豆腐とチャイナ菓子盛り合わせ

玻璃特選料理

やんばる地鶏 さくさくユウリンチー 2色のソース ¥2,600

アグー豚 シークワーサー黒酢スプタ ¥3,000

特選宮古牛 黒胡椒炒め ¥3,600

手作り点心 鮑 焼売 ¥1,400

手作り点心 本日の蒸し点心 3品 ¥1,200

※オープン時はスペシャルウィークとなりますので、お料理内容は上記とは異なります。上記のメニューは6月よりご提供させていただきます。

【運営会社】株式会社ユニマツプレシャス レストラン事業部 TEL.03-5770-1652 FAX.03-5770-1675

〒107-0062 東京都港区南青山2-13-10 ユニマツアネックスビル4F PR担当:星野泰子