

<Press Release>

トーストの上に“<sup>パラ</sup>薔薇”が咲く?! NYで大人気のアボカドトースト!  
**新業態 アボカド専門店「AVOCAD000」が“恵比寿”に誕生!!**

～全てにアボカドを使用したスタイリッシュなアボカド料理専門店～

2018年5月30日(水) EBISU FOOD HALL 内に NEW OPEN

株式会社グルメブランドカンパニー(本社:東京都品川区、代表取締役社長:石井克二)は、  
2018年5月30日(水)、JR 恵比寿駅西口からすぐにある EBISU FOOD HALL 内に新業態となる  
アボカド料理専門店「AVOCAD000(アボカドゥー)」をオープンいたします。

フォトジェニック間違いなし!  
華やかで美しいアボカドトースト



「AVOCAD000」では、ビタミンやミネラル、不飽和脂肪酸を含んだ「食べる美容液」とも言われるスーパーフードのアボカドをたっぷりを使用したスタイリッシュなアボカド料理を提供いたします。

ヘルシー志向なニュー Yorker に大人気のアボカドトーストは、なめらかなフムスをたっぷりとのせたトーストの上に“アボカドの薔薇”が咲く見た目も華やかで美しい「THE HEARTBEAT ROSE(ザ ハートビート ローズ)」を始め、とろ〜りたまごとクリーミーで濃厚なアボカドディップの相性が抜群な「AVOCAHOP(アボカホップ)」など、バリエーション豊かな5種類をラインアップ。

またアボカドをメインにマンゴーやカシスを使用したこれ1杯でパワーチャージできるようなアボカドスムージーやディナーにはワインなどのお酒と一緒に楽しめるワカモレやアボカドマリネなどのアボカド料理も用意致します。ヘルシーで見た目も美味しいスタイリッシュなアボカド料理を「AVOCAD000」で是非ご堪能ください。

◆◆おすすめ No.1◆◆

**THE HEARTBEAT ROSE**

ザ ハートビート ローズ ¥850(税抜)

ガーリックオイルを塗ってこんがり焼き上げたトーストに、ガルバンゾの旨みを凝縮させたリッチペーストのフムスをたっぷりのせ、その上には“アボカドの薔薇”が華やかに咲くアボカドトースト。ヘルシーなのに満足感があり、トッピングのビーツピクルスの程よい酸味がアクセントになったフォトジェニック間違いなしのアボカドトーストです。



**AVO Spicy Chicken**

アボスパイシーチキン ¥850(税抜)

アボカド/スパイシーチキン/カリフラワー



**AVOCAHOP**

アボカホップ ¥850(税抜)

アボカド/クリスピーベーコン/ポーチドエッグ



**AVO Rouge**

アボルーージュ ¥850(税抜)

アボカド/ビーツ



**MEDITERRANEAN**

メディテレニアン ¥850(税抜)

アボカド/シュリンプ

## ■EBISU FOOD HALL(エビスフードホール)とは

フードホールとは NY で発展を遂げたフードコートの進化版。職人気質な専門店が軒を連ね、その味を気軽に楽しめる複合型の飲食施設のことです。2016年9月22日、「EBISU FOOD HALL(エビスフードホール)」はオープンしました。

“New Food Hall of NY style”がデザインコンセプト。コンクリートや木を組み合わせた、都会的なイメージのマテリアルが彩る、見通しの良い空間。中央には100席を超えるテーブル席やロングテーブルが並び、左右両側に4つの異なる業態があります。おしゃべりに興じる女性やランチを楽しむ一人客、ミーティングするビジネスマン、仕事帰りに軽く一杯などそれぞれのライフスタイルに合わせた「自由」な過ごしかたを満喫できるフードホールです。

### 恵比寿焙煎珈琲



➤ 店内で自家焙煎した  
香り高いコーヒーを提供

### WINE BAR de NONDE BEER



➤ 世界のワインやこだわりの  
多彩な料理を揃えた「バル」

## <店舗概要>

# AVOCADOOO

店名	AVOCADOOO(アボカドゥー)
業態	アボカド料理専門店
オープン日	2018年5月30日(水)
住所	東京都渋谷区恵比寿南 1-1-9 岩徳ビル 1F
電話	03-5773-5959(EBISU FOOD HALL 共通)
営業時間	11:00~22:00
席数	117席(EBISU FOOD HALL 共通)



## このリリース・取材に関するお問い合わせ

株式会社グルメプランズカンパニー 営業企画チーム 落合菜月  
TEL:03-5488-8008 FAX:03-5488-8021 E-mail:[ochiai@createrestaurants.com](mailto:ochiai@createrestaurants.com)