

BURDIGALA TOKYO

東京駅構内「BURDIGALA TOKYO (ブルディガラ トーキョー)」

世界一のベーカリーカフェを目指して 7月9日(木)リニューアルオープン

東京土産「広尾のビスティーマ」目の前で和栗を絞る「モンブラン・ブリオッシュ」
大人のメロンパン「TOKYO パヴェ」など、新発売・店舗限定商品も多数登場!

【7/8(水) 事前予約制 オープニングレセプションも開催】

創業 1936 年、全国に約 100 店舗の喫茶・カフェ・レストラン・ブーランジェリーを運営する株式会社トリコロール (本社:東京都港区、代表取締役社長:柴田直孝) は 2020 年 7 月 9 日 (木)、JR 東京駅構内 B1 階 GRANSTA (グランスタ) 内に「BURDIGALA TOKYO (ブルディガラトーキョー)」を、リニューアルオープンいたします。

広尾に本店を構えるブルディガラでは、「日常生活を少しだけ上質に」とのブランドコンセプトのもと、さまざまな取り組みを行っています。今回のリニューアルにて、広尾本店の世界観を大切にすることに加え、東京駅を利用される方々のさまざまなシーンでお楽しみいただけるような 2 つの Shop in Shop を OPEN します。

■店舗情報/ ベーカリーカフェに 2 つの Shop in Shop



BURDIGALA PÂTISSERIE

CAFE TO GO

OPENING PRESENT!
7月9日~18日限定

対象商品お買い上げの
毎日先着50名様に、

ブルディガラトートバッグ
ピンクカラー (非売品)
プレゼント!



店舗名： BURDIGALA TOKYO (ブルディガラトーキョー)
所在地： 〒100-0005 東京都千代田区丸の内 1-9-1 JR 東日本東京駅構内 B1
電話番号： 03-3211-5677 アクセス： JR 東京駅改札内
URL： <http://burdigala.co.jp/>
Instagram： https://www.instagram.com/burdigala_depuis1997/
営業時間： 07:00 - 22:00 (平日・土) / 07:00 - 21:00 (日・祝)
※感染拡大防止の観点をふまえ、流動的に変更となる場合あり
定休日： なし 店舗面積： 52.9 坪
客席数： 18 席(テーブル 9 席・カウンター 9 席)
※感染拡大防止の観点をふまえ、席数を一時的に減らしております
価格帯： ベーカリー 250 円-1,500 円・カフェ 350 円-1300 円・物販 800 円-2400 円

店内には、ギフト SHOP「BURDIGALA PATISSERIE」、そしてコーヒーやクロワッサンをクイックにお買い求めいただける「CAFE TO GO」の2つのショップが新たに誕生いたします。新幹線や電車を利用される前に、クイックに東京土産をお買い求めいただけます。さらに、淹れたての香り高いコーヒー、そして焼きたてのクロワッサンなどをサッとのお買い求めいただけるお店に生まれ変わります。

■BURDIGALA TOKYO (ブルディガラ トーキョー) 新発売・限定商品

① 広尾のビスチーヌ (HIROO NO BISCHÉENNE)

種類：「クランベリーチーズ」

「ピスターシュ」【TOKYO 店限定】 「焦がしキャラメル」【TOKYO 店限定】

価格：4 個箱 800 円+税、8 個箱 1,600 円+税、12 個箱 2,400 円+税



「東京都港区・広尾在住の女性が、愛犬と散歩の途中に、広尾の憩いの場 有栖川宮記念公園のベンチで、ほっと一息、お気に入りのコーヒーと一緒に楽しむ、大人の手軽なご褒美おやつ」がコンセプト。

クローブ、カルダモン、ナツメグ、ジンジャー、シナモンを独自にブレンドして焼き上げたビスキュイにクランベリーとチーズガナッシュを挟んだお菓子です。

パッケージでは、広尾在住の女性が愛犬と散歩をしている様子や



広尾の街並み、BURDIGALA 広尾本店、有栖川宮記念公園をオリジナルイラストで描いております。

「大人の手軽なご褒美おやつ」として東京土産に。そして 頑張った自分へのちょっとしたご褒美にお楽しみいただきたい、とっておきのスペシャリテ。味が重なり合う、マリアージュのおいしさに加えて、大人の女性が食べた時に小さなお口で上品に食べることができ、また、お菓子の破片が落ちづらく、服が汚れない設計にこだわりました。

広尾本店・TOKYO 店にて「クランベリーチーズ」味を発売。「ピスターシュ」「焦がしキャラメル」については、BURDIGALA TOKYO (ブルディガラ トーキョー) でしか買えない、限定商品。※通販でのお取り寄せ販売も今後実施予定

② 「挽きたて淹れたて」のコーヒーを「CAFE TO GO」でクイックにご提供
創業 1936 年、銀座 5 丁目トリコロール本店によるコーヒー監修



コーヒーはトリコロール本店のオリジナルブレンド豆を使用。トリコロールオリジナルのアンティークブレンドは中南米高地産の豆を使用した 味わい豊かなコーヒーです。

アイスコーヒーは、焙煎の異なる 2 種類の豆をミックスし、濃く抽出。淹れたてのコーヒーをたっぷりの氷で瞬間的に冷やします。その日の気分でパンのお供にお好みのコーヒーを。店内で豆を挽き、コーヒーの香りをお楽しみいただけるように、抽出方法もこだわりました。

また、爽やかな柑橘系の酸味と深いコクを楽しめるトアルコトラジャもご用意。



メニュー例

アンティークブレンド S	350 円+税
トアルコトラジャ (ストレート) S	500 円+税
カフェ・オレ S	400 円+税
クラフトコーラ	500 円+税
バナナジュース	600 円+税

③ モンブラン・ブリオッシュ【TOKYO 店限定】

価格：800 円+税 (EAT IN 限定)



ご注文をいただいてから作る、自家製和栗クリームของมอนブラン。

カシスリキュールを染み込ませた自家製ブリオッシュに、和栗クリームを絞り、さわやかさを演出するため、最後にレモン果汁をひとつり。中には自家製柑橘入りメレンゲが入り、サクサクとした食感もお楽しみいただけます。今回誕生する店内の仕上げスペースにて、お客様の目の前で和栗クリームを絞り、出来立てをご提供いたします。

④ TOKYO パヴェ 【TOKYO 店限定】

価格：230 円+税



6 個入りのオリジナル箱をご用意しています。

東京駅お土産ランキングでもたびたびご紹介いただいている人気商品が、パワーアップして復活登場いたします。コンセプトは「大人のメロンパン」。ラムリキュールの心地よい香りが口の中に広がるプレーン味をはじめ、6 種類。商品名の「パヴェ」はフランス語で「石畳」の意味。石畳をイメージした形状にこだわりました。

■オープニング 限定プレゼント

7 月 9 日～7 月 18 日までの 10 日間、毎日、「TOKYO パヴェ 6 個セット」もしくは、「TOKYO バブカ」をご購入の先着 50 名様に、「ブルディガラトートバック ピンクカラー」（非売品）をプレゼント。



■【予約制】オープニングレセプション開催のご案内

開催日： 2020年7月8日（水）

時間： 1回目：10:00～11:00（受付 9:45～）

2回目：11:30～12:30（受付 11:15～）

3回目：13:00～14:00（受付 12:45～）

※ソーシャルディスタンスの観点より、3回に分けて開催させていただきます。

1開催あたり、30名様限定（先着18名様着席、19名様以降は立ち席）となります。

お越しいただける場合は、事前に下記より、参加ご予約をお願いいたします。

<https://bit.ly/37FX83Q>



※定員に達しましたら、お時間の調整をさせていただく場合がございます。

概要： ブランド紹介・新商品（焼き菓子、パン、ドリンク）お披露目・ご試食
インスタスポットも設けております。
カフェも併設しており、パンメニューやコーヒーなど実際にご試食いただけます

会場： BURDIGALA TOKYO（ブルディガラ トーキョー）

住所： 〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-9-1JR東京駅構内 B1 GRANSTA(グランスタ内)

■会社概要

会社名： 株式会社トリコロール

代表者： 代表取締役社長執行役員 柴田 直孝

所在地： 〒105-0004 東京都港区新橋6丁目12-5 TRCビル

設立： 昭和11年3月

URL： <http://www.tricolore.co.jp>

主な事業： 飲食店の経営(全国約100店舗)2020年6月現在 ※連結子会社を含む

■本件に関するお問い合わせ先

株式会社トリコロール

〒105-0004 東京都港区新橋6丁目12-5 TRCビル

ブルディガラ 企画担当 朝倉(アサクラ)

TEL：03-3437-2518(直通)

Email：yukiko.asakura@tgnet.jp

【PR】株式会社SUZU PR COMPANY

担当：鈴江 TEL：080-6390-8284 MAIL：suzue@suzu-pr.com