

空間デザイナー×新進気鋭の料理人がタッグ  
女性ひとりでも気軽に楽しめる“小皿中華ビストロ”が恵比寿に登場！

# 「チャイニーズビストロ 802 (ハチマルニ)」7月24日(水)OPEN

- 小皿中華と満腹パスタ！化学調味料無添加。こだわり素材の多彩なメニュー
- アジアンビールや紹興酒、ワインと共にカジュアルに中華を楽しめる



東京と上海を拠点に商業施設のデザインを数多く手掛けてきたH・I・Design株式会社（本社：東京都目黒区 / 代表取締役 山田 洋介）は、こだわりのお店が集結する大人の隠れ家的な立地の奥恵比寿に、7月24日（水）新感覚のカジュアル中華『チャイニーズビストロ802（ハチマルニ）』をオープンいたします。大手外食企業で総料理長を務めた松尾 雄紀をシェフに迎え、当社にとって初の飲食店出店となります。

大皿を大人数で取り分けるイメージが強い中華料理を女性ひとりでも楽しめる場にしたいとの想いから、料理は小皿で提供し、350円からの手頃な価格も魅力。点心や麻婆豆腐など基本メニューは押さえつつ、「ヨダレ豚タン(850円)」などの創作メニューも多数ご用意しています。化学調味料などの添加物を使用せず、選び抜いた食材が活きる手づくりメニューの数々を楽しめます。ドリンクメニューはアジアンビールやワイン、ワイングラスでスタイリッシュに味わう紹興酒、紹興酒カクテルをご用意しています。

また、ランチタイムには特製の極太生麺を使ったボリュームたっぷりのパスタ「ボロネーゼ 赤/白(各850円)」や日替わりメニューをご用意し、ランチからディナーまで楽しめる隠れ家ビストロとして地域の皆さまに愛されるお店を目指します。

## 【店舗概要】

- 店 名 : 「チャイニーズビストロ 802 (ハチマルニ)」
- 住 所 : 東京都渋谷区恵比寿1-25-4  
ラスティック恵比寿 1階
- 電 話 : 03-6459-3592
- 開店時間 : <LUNCH> 11:30~15:00 (LO:14:30)  
<DINNER> 17:00~23:00 (LO:22:30)
- 定休日 : 日・祝日
- 店舗規模 : 19席 / 10.3坪
- 開 店 日 : 2019年7月24日 (水)



※表示価格は全て税抜価格です。写真はイメージです。

## 【主なメニュー】

中華をベースに、化学調味料などの添加物をほとんど使用せず、選び抜いた食材が活きる手づくりメニューの数々を小皿でご提供。ランチからディナーまで、こだわりのメニューと美味しいお酒で彩ります。

## 【LUNCH】

ボリュームな太さ3mmの特製もちもちパスタなど、女性はもちろん男性も満足のランチをご用意。



### ボロネーゼ 赤 850円 (ディナータイムは950円)

特製の3mmの生パスタに豆板醤・甜麵醬の辛味とコクを加えた中華風トマトソースのパスタ。

その他、バターに山椒を絡めた斬新な中華風パスタ **ボロネーゼ 白 850円 (ディナータイムは950円)** もおすすめです。

## 【DINNER】

女性やおひとり様も大歓迎！ 厳選したお酒と一緒にカジュアル中華をタパス感覚で楽しめます。



### ヨダレ鶏 750円

低温調理した柔らかい鶏もも肉をスパイシーな四川風ソースをかけて召し上がって頂きます。



### ヨダレ豚タン 850円

ヨダレ鶏の豚タンバージョン。低温調理した柔らかいとろける豚タンをピリ辛四川風ソースでどうぞ！



### クラゲとモッツアレラのカプレーゼ 850円

中華の定番クラゲと水牛のモッツアレラを合わせたチャイニーズカプレーゼ。シンプルに塩とオリーブオイルで仕上げました。



### ラムパクチーソーセージ 650円

北海道産ラムとパクチーを合わせたオリジナルソーセージ。パクチー好きにはたまりません！



### 昆布メ生ハム 650円

北海道の寧楽産豚肉のみを使用し、昆布でめた生ハム。昆布の香りと生ハムの旨味のハーモニーが楽しめます。



### パクチーサラダ 850円

素材の味をシンプルに味わって頂くため、昆布パウダーと塩、美味しいオリーブオイルだけで味付けしました。

### その他ラインナップ

Appetizer

Cold

トリュフビーフン 650円

皮蛋豆腐 650円

つぶ貝のチャイニーズポン酢和え 550円

Hot

ピリピリアンチョビキャベツ 550円

黄金麻婆豆腐 1150円

えびちり 850円

スパイシーフライドシュリンプ 850円

季節野菜のスチーム 750円

Meat

大鶏排 950円

牛ハラミのオイスターソース炒め 950円

青椒肉絲ユッケ 1150円

Tenshin 各種

and more...

ドリンクはアジアンビールや、ハイボール、サワー、ワイン、ワイングラスで楽しむ紹興酒、紹興酒ベースのカクテルなど多彩にラインナップ。各種650円からご用意しています。

※表示価格は全て税抜価格です。写真はイメージです。

## 【内装コンセプト】



店内には、中華料理に使われる唐辛子やにんにく、八角などのスパイスや花々をデコラティブに飾ったアートディスプレイが設置され、シンプルな空間のアクセントになっています。

“食の実験室”をテーマに、理科の実験室でよく使用される有孔ボードやステンレスを壁面に施し、倉庫やガレージのような雰囲気演出。

ライブ感溢れるオープンキッチンがあり、オシャレ過ぎずほどよく大衆感のあるカウンターやテーブル席は、気兼ねなく気軽にご利用いただけます。

また、客席奥側にはカジュアルデートや合コンなどにぴったりな半個室をご用意。間接照明を効かせ、ゆったり寛げる空間に仕上げました。



### 【H・I・Design株式会社について】

- 社名 : H・I・Design株式会社
- 本社所在地 : 東京都目黒区青葉台3-15-15 BUENACASA 002
- 設立 : 2015年
- 事業内容 : 商業施設を中心としたインテリアデザイン、設計
- 役員 : 代表取締役 山田 洋介 取締役 松尾 雄紀
- URL : <https://www.hyphen-international.com/>

この度の開店は、株式会社上昇気流が展開する、独立・開店支援パッケージを利用しています。

### 【株式会社上昇気流について】

- 社名 : 株式会社上昇気流
- 本社所在地 : 東京都渋谷区桜丘町 24 8 新南平台マンション 301
- 役員 : 代表取締役社長 笹田 隆
- 事業内容 : 飲食店の独立・開店成功支援業
- URL : <http://www.josho-k.com/>

本件に関するお問い合わせ先  
H・I・Design株式会社 広報担当 廣瀬・神田・大城  
電話:044-819-8157 mailto:[info@pr-office.jp](mailto:info@pr-office.jp)