

シドニー・日本・ロンドンだけに留まらず、全世界の「朝食文化を変えた」と言われる
シドニー発“世界一の朝食”を提供するオールデイカジュアルダイニング「bills」

素敵なクリスマスの夜を彩る「bills」特別クリスマスメニューが11月1日(土)より予約開始！

bills 2014 xmas menu



この度、オーストラリアのレストランタービル・グレンジャーが手掛ける“世界一の朝食”を提供するレストラン「bills」は、国内全4店舗にて提供するクリスマスメニュー「bills 2014 xmas menu」の予約を2014年11月1日(土)より「bills」ホームページにて開始いたします。

「bills」は、1993年に、オーストラリアシドニー郊外のダーリングハーストに1号店をオープンしました。ビルの作り出す料理は、独創性を持ちながら新鮮な素材を活かしたシンプルさが特徴。彼の名を一躍有名にした「オーガニックスクランブルエッグ」は、海外有名紙で“世界一の卵料理”と評されたほどです。

これまで、シドニー、日本、ロンドン、ハワイへと進出を果たし、どの場所でも変わらずリラックスしたスタイルと新鮮でエネルギッシュな料理は、世界中の美食家から愛され、ロンドンの有名紙サンデータイムズ紙では“カジュアルダイニングの王様”と絶賛されました。今年3月にはアメリカに初上陸しハワイ1号店をオープン、そして10月には韓国・ソウル1号店をオープンし、グローバルブランドとして世界に進出しています。

そんな「bills」が贈る、クリスマスの夜を彩る「bills 2014 xmas menu」は、素材の旨味を活かしたヘルシーかつオリジナリティあふれる4品からなるディナーコース。「牛肉のブレゼ w/ レモングラス、チリ、インゲン豆、クリームポテト」は、5つのスパイスでじっくりと煮込んだボリュームたっぷりの牛肉に、インゲン豆とクリームポテトを添えたメインディッシュです。牛肉の味わいを引き立てるレモングラスの爽快な風味と、チリの心地よい辛みがさっぱりとした後味を醸します。デザートには、ジャスミンのエlegantな香りと上品な甘みが口いっぱいに広がる、口どけ滑らかな「ジャスミンパンナコッタ w/ 黒ゴマのブリトル」をご用意。香ばしくローストした黒ゴマとはちみつをキャラメリゼしたブリトルを散らし、芳醇な香りと食感のアクセントを加えました。

「bills」のクリスマスメニューで、キャンドルの揺らめく灯りのもと、あたたかな、とっておきのクリスマスをお楽しみください。

**鮮魚のセビーチェ****フェンネル、オニオン、アヴォカド、オレンジ**

たっぷりとレモンを絞りマリネした白身魚に、フェンネルやオニオン、アヴォカドを合わせ、フレッシュなオレンジの酸味と甘みをきかせた爽やかなアペタイザー。

帆立とプロセッコのリゾット

新鮮な魚介の旨味をとじ込めたクリーミーなリゾット。帆立の豊かな味わいと、香り立つ軽やかなプロセッコのマリアージュが絶妙な一品です。

**牛肉のブレゼ****w/ レモングラス、チリ、インゲン豆、クリームポテト**

5つのスパイスでじっくりと煮込んだボリュームたっぷりの牛肉に、インゲン豆とクリームポテトを添えたメインディッシュ。牛肉の味わいを引き立てるレモングラスの爽快な風味と、チリの心地よい辛みがさっぱりとした後味を醸します。

**ジャスミンパンナコッタ w/ 黒ゴマのブリトル**

ジャスミンのエレガントな香りと上品な甘みが口いっぱいに広がる、口どけ滑らかなパンナコッタ。香ばしくローストした黒ゴマとはちみつをキャラメリゼしたブリトルを散らし、芳醇な香りと食感のアクセントを加えました。



bills 2014 Autumn/ Winter menu

10月27日(月)より、国内全4店舗にて2014年秋・冬の新メニューを導入しています。「bills」らしい新鮮な食材を使ったヘルシーでクリーンなフードメニュー14品のほか、アイスクリームの代わりにアヴォカドでコクと滑らかな食感を表現したフラッペ、日本酒でまろやかに仕上げたマティーニカクテルなど全11品のドリンクも新たに提供中。世界各国からインスピレーションを受けたバラエティ溢れる品々をご堪能ください。



billsポリッジ

w/ ココナッツヨーグルト、チアシード、ジンジャー、ポーチドルバーブ ¥750(税抜)

欧米では朝食として親しまれている穀類を使った粥“ポリッジ”に、セレブが注目する食材“ルバーブ”のコンポートとチアシードをのせました。ココナッツヨーグルトと一緒に召し上がってください。



ほうれん草、リコッタ、レモンのラビオリ・ヌーディ w/ ペコリーノ、クレソン ¥1,100(税抜)

ほうれん草とリコッタ、レモンを使ったパスタの皮のないラビオリ“ヌーディ”。クレソンをたっぷり盛り、羊の乳から作られたペコリーノとオリーブオイルをふりかけたフレッシュでヘルシーな一品。



billsフライドチキン w/ グリーنز、“KOREAN”ソース ¥1,150(税抜)

ジューシーで柔らかなフライドチキンをグリーンリーフで巻き、辛みと甘みが絶妙なバランスのコチュジャンソースにディップしていただきます。韓国料理にインスパイアされて生まれた、ボリューム満点の一皿です。

「bills」 of the world / 世界中で愛される「bills」

「bills」in Korea

<http://www.billskorea.com/>

「bills」in Seoul

日本以外のアジア圏初進出となる店舗を、2014年10月より、韓国・ソウル市蚕室に誕生した新商業施設LOTTE WORLD MALL内にオープン。“Greenhouse”をコンセプトに、高く開放感のある天井、ローカルの食材を使った新鮮な料理やハーブにインスパイアされたグリーンのタイルなど、色鮮やかなインテリアがお出迎えます。カラフルで爽やかな店内からは、公園や湖を見渡すことができ、都会の中でもリラックスした時間を過ごすことができます。



©Petrina Tinslay

「bills」in Japan

<http://bills-jp.net/>

「bills」表参道

《日本第4号店》フラッグシップショップ

「bills」七里ヶ浜

《日本第1号店》

「bills」横浜赤レンガ倉庫

《日本第2号店》

「bills」お台場

《日本第3号店》

「bills」in Australia

<http://www.bills.com.au/>

「bills」Darlinghurst

「bills」Surry Hills

「bills」Bondi Beach

「bills」in Hawaii

<http://www.billshawaii.com/>

「bills」in Waikiki

「Granger and Co.」 in United Kingdom

<http://www.grangerandco.com/>

「Granger and Co.」 Notting Hill

Profile of Bill Granger, Restaurateur / ビル・グレンジャーとは



©Petrina Tinslay

オーストラリアのレストランターであり、フードライターのBill Granger。そのリラックスしたスタイルと新鮮な素材の味を生かした料理は世界中の美食家から愛されている。彼の明るく、Easygoingな料理への姿勢は、「bills」が長く愛され続けている大切な要素である。

1993年、24歳の時に美術大学を辞め、「bills」の第一号店をシドニーのダーリングハーストにオープン。「世界の朝食」と称されたスクランブルエッグやリコッタパンケーキはたちまち地元で有名になり、今では地元客や観光客はもちろん、世界中の家族、セレブリティたちの間で広く親しまれている。

その後、シドニー市内に他店舗をオープンするも、2008年からは海外へ進出。海外初進出となった日本では、七里ヶ浜、横浜赤レンガ倉庫、お台場、表参道と4つのレストランを構え、いずれも成功をおさめている。

2011年にはイギリス・ロンドンのノッティングヒルに「Granger & Co.」をオープン。そして第1号店オープンから21年目となる2014年には、北米第1号店となる「bills Sydney」をハワイ・ワイキキにオープン。彼のカジュアルで楽しいオーストラリアンダイニングは次々と世界へ進出している。

Billが出演する5つのテレビシリーズは、現在30カ国で放映されており、また現在出版されている11冊のレシピ本は、様々な言語に翻訳され、全世界で100万部以上を売り上げている。現在もおイギリスとオーストラリアの新聞や雑誌に毎週コラムを執筆している。

2006年には、Food Media Club Australia AwardのBest Overall Contribution to the Communication of Foodを受賞、また2012年には、ロンドンの「Granger & Co.」がCondeNast Traveler Design and Innovation Awardを獲得。2013年3月には、Melbourne Food and Wine FestivalのLegends Awardを受賞するなど、Bill Grangerの才能、料理は世界中で高く評価されている。