

BARNEYS
NEW YORK



2019年3月

バーニーズ ニューヨーク銀座本店3Fに 「BARNEYS CAFE BY MI CAFETO」がオープン



BARNEYS CAFE
BY MI CAFETO

コーヒーハンターJosé. 川島 良彰氏が代表を務める「ミカフェート」がプロデュースする「バーニーズ カフェ バイ ミカフェート」が3月23日(土)バーニーズ ニューヨーク銀座本店3Fにオープンいたします。
ミカフェートプロデュースのバーニーズ カフェは六本木店2Fにある「バーニーズ カフェ バイ ミカフェート プルミエ」に続き2店舗目となります。

今回、オープンに合わせて「COFFEE HUNTERS」シリーズより「バーニーズ ニューヨーク ブレンド」が新たに2銘柄、登場いたします。
バーニーズ ニューヨークの持つ洗練さとユーモアをイメージしたブレンドです。
また、ミカフェート独自の基準で選び抜かれたコーヒー農園からダイレクトトレーディングされるコーヒーの中でも、一級畑だけで穫れた最高クラスの「Premier Cru Café」を中心に取り揃えます。
カフェでお楽しみいただけるほか、物販も行いますのでギフトとしてもおすすめです。

ドリンクだけでなく、南青山のレストラン「Terres et Saveurs(テール エ サヴール)」のシェフとパティシエが考案する超自然派のスイーツと、ビーフシチューやサンドイッチなどのフードメニューもご用意いたします。
自然栽培の野菜や完全放牧で育つ牛など信頼する生産者からその季節に届く素材を使い仕立てる一皿は新鮮な驚きと身体の中からきれいになるような心地よさをもたらします。

ショッピングの合間やお待合せに、ゆったりとした空間でコーヒーのアロマに包まれてお寛ぎください。



【オープン日】2019年3月23日(土)

【場所】バーニーズ ニューヨーク銀座本店3F (中央区銀座6-8-7 交詢ビル)

【営業時間】月～木・日 11:00-20:00 (L.O.19:30)/金・土 11:00-20:30 (L.O.20:00)

COFFEE

COFFEE HUNTERS

- バーニーズ ニューヨーク ブレンド 一杯800円
1本(豆・粉)2,000円
バーニーズ ニューヨーク ブレンド ダーク 一杯800円
1本(豆・粉)2,000円

Premier Cru Café

- ブラック タイ 一杯1,000円/
ハーフボトル100g(豆)3,000円
フルボトル200g(豆)5,500円

- ブラック タイ ダーク 一杯1,000円/
ハーフボトル100g(豆)3,000円
フルボトル200g(豆)5,500円



新たに登場した
「バーニーズ ニューヨーク ブレンド」(右)
「バーニーズ ニューヨーク ブレンド
ダーク」(左)

FOOD

～アマゾンカカオが秋田放牧牛と出会ってラグーになると～
ビーフシチュー オーガニック全粒粉のクスクスを添えて 2,950円

～四万十の鶏はフリカッセで癒やしの味いに～
チキンのやわらか煮込みホワイトソース
オーガニック全粒粉のクスクスを添えて 1,850円

～芽吹くチカラでフィジカルリフレッシュ～
発芽小麦のベジタブルベーグルサンド 1,200円

～上質なタマゴをタルタルに鶏むね肉をやさしく包み込んで～
発芽小麦のチキンシナモンベーグルサンド 1,450円

～大地を味わうシンプルスタイル～
有機栽培豆と野菜のたっぷりサラダ 1,500円

DESSERT

～皇室ご用達ほうじ茶とニッポンの旨味～
芳翠園の特選ほうじ茶と麴醤油のプルプルブランマンジェ 900円

～薔薇色の宇宙をビッグバンで～
オーガニックローズを使った球体表現 2,200円

～絹の食感と綿菓子のかちどけ～
クレームシャンティを添えたシフォンケーキ 800円

～秘密の花園から届いたひと束のブーケ～
オーガニックローズと季節野菜を使った
フルーツベジタブルポンチ 小 5,000円
大 10,000円

～パティシエSEKIの今日の気分～
本日のアシェットデザート 1,600円



南青山「Terres et Saveurs(テール エ サヴール)」
シェフ 氏家 冨弥太(右)
シェフパティシエ 関 啓吏(左)



温かなソースをかけて仕上げる
～薔薇色の宇宙をビッグバンで～
オーガニックローズを使った球体
表現

※価格は税込/上記以外のメニューもございます

バーニーズ ニューヨーク

バーニーズ ニューヨークは1923年、マンハッタンの7番街17丁目にバーニー・プレスマンによって設立され、現在、米国内に24店舗(アウトレット含む)、日本では2016年9月にオープンした日本第6号店となる六本木店を含め、合計12店舗(アウトレット6店舗含む)、およびオンラインストアを展開しています。

メンズ、ウィメンズのウェアやアクセサリ、シューズを主体に、テーブルウェアやステーショナリーまで幅広いアイテムを取り揃えています。品揃えの豊富さは百貨店にも匹敵するほどですが、商品一点一点はどれも「バーニーズテイスト」すなわちバーニーズ ニューヨークらしいものであるかを基準にセレクトされており、日本の百貨店やセレクトショップとは一線を画する世界有数のスペシャリティストアとして知られています。

商品は、バーニーズ ニューヨークのオリジナルブランドとヨーロッパや米国、日本などのデザイナーブランドにより構成されています。買付けには、先見性が高く鑑識眼の確かな商品担当者(MD)があたっています。商品ばかりでなく、店舗やディスプレイ、接客サービス、コミュニケーションが一体となって醸し出す高級で洗練された独特な雰囲気が、他にはない新鮮な発見とくつろいだ心地よい時間を提供し、大人の、しかも男性と女性がいっしょにショッピングを楽しめる空間をつくりだしています。特に接客サービスについては、自宅にお客様をお招きした時と同様、ハートフルで洗練されたおもてなしを心掛けています。



バーニーズ ニューヨーク銀座本店

【住所】東京都中央区銀座6-8-7 交詢ビル

【営業時間】月～木・日 11:00～20:00/金・土 11:00～20:30

【お問合せ】バーニーズ ニューヨーク カスタマーセンター 0120-137-007

(受付時間 11:00～20:00/1月1日を除く)

ミカフェート

株式会社ミカフェートは、世界で唯一無二のコーヒーハンター José. 川島 良彰が
2008年に立ち上げたコーヒー豆の輸入、販売を行う会社です。

そのコンセプトは「すべてのコーヒーをおいしくする」。

樹の選別から栽培、収穫、輸送、焙煎、保管、抽出に至る全ての工程に独自の品質基準を設け、
グレード別にトップブランドからカジュアルブランドまで様々なコーヒーを取り扱っています。
全国に展開するカフェのほか、大手航空会社の全路線・全クラスや、有名ホテル、レストランなどへも
提供しています。



株式会社ミカフェート 代表取締役社長
José. 川島 良彰 José Y. Kawashima

1956年静岡生まれ。1975年中米エルサルバドル国立コーヒー研究所に留学し、
コーヒー栽培・精選を学ぶ。その後大手コーヒー会社に就職。ジャマイカ、ハワイ、
インドネシアで農園開発を手掛け、マダガスカルで絶滅危惧種の発見と保全、レユニオン島では絶滅した品種を探し出し、同島のコーヒー産業復活を果たす。2008
年に独立し、株式会社ミカフェートを設立。2017年に外務大臣表彰受賞。

国際協力機構(JICA)コーヒー分野にかかる課題別支援委員会 委員長、日本サ
ステイナブルコーヒー協会理事長、JAL日本航空コーヒー・ディレクター、タイ王室メ
イファールアン財団コーヒーアドバイザー、カリフォルニア大学デビス校コーヒー
センター アドバイザリー・ボードメンバー等を務める。

本当のコーヒーのおいしさと楽しさ。

『本当のコーヒーのおいしさと楽しさをより多くの人々に知って欲しい』

私は、この願いをもって株式会社Mi Cafeto(現 株式会社ミカフェート)を2008年に設立しました。
コーヒーもワインと同じように品質のピラミッドがあります。

同じ農園でも、畑ごとに土質、陽当たり、傾斜、風の影響が異なり、

その結果としてさまざまな品質のコーヒーが収穫されます。

さらに収穫時期や精選加工、輸送、保管方法で味わいは大きく変化します。

生産から1杯のカップに至るまで、全ての工程に関わっているミカフェートは、

どのグレードのコーヒーに対しても一切の妥協はしません。

ミカフェートはスペシャルティコーヒーを販売する会社ではありません。

自然環境と人権を守りながら、おいしいコーヒー作りに励む生産者の市場を作り維持するのが
私達の使命です。

コーヒーハンター José. 川島 良彰

レストラン Terres et Saveurs (テール エ サヴール)

10年間毒出した土から採れた全国から届く自然栽培の野菜

肉のスペシャリスト「齊藤牧場」さんから届く
生後10日以内の雄の子牛

パティシエが作る天然酵母の自家製パン

山形から送られる、手汲みの天然伏流水

田野屋塩二郎さんの完全天日塩

高知から届く、神経締めの特選鮮魚

リラックスできるエレガントな空間

多くの方々に支えられて揃うもの

たくさんの要素が融合して生まれる
ここでしか出会えない料理
ここでしか感じられないひと時

南青山、骨董通り近くの都会にありながらも
いつも「大地を味わって」頂ける場所でありたいと思っています。



Terres et Saveurs (テール エ サヴール)
【営業時間】18:00一斉スタート
【予約】前日15:00まで 完全予約制
【住所】東京都港区南青山6-2-2 南青山ホームズ 1F

※ Terres et Saveursはミカフェートが運営しているフレンチレストランです。