

東京湾・日の出ふ頭に、海辺と暮らしの新しい関係を築く新施設「Hi-NODE」が誕生

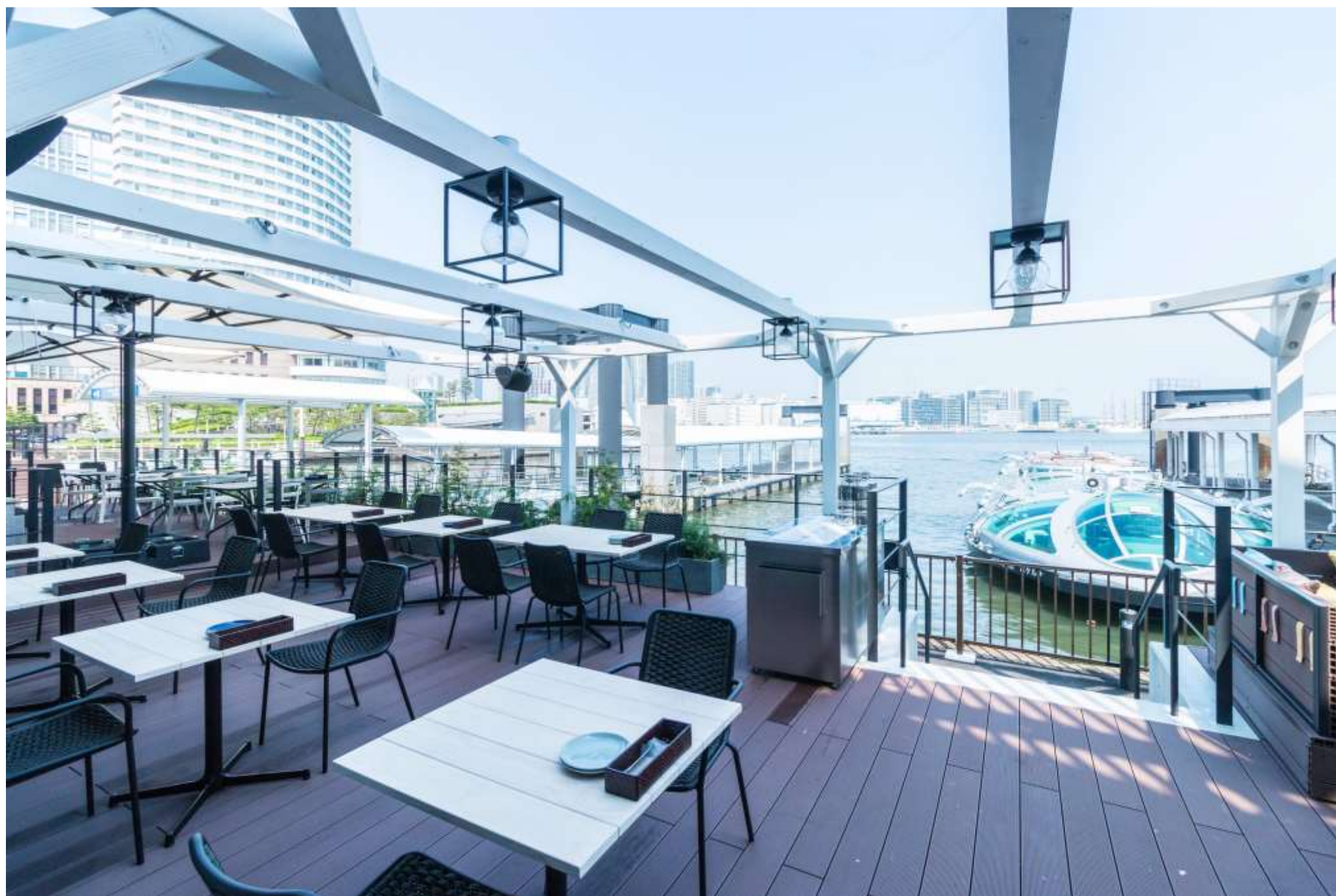
**新業態**・東京湾を一望する海と芝生に囲まれた全190席のレストラン&カフェ

**「BESIDE SEASIDE (ビサイドシーサイド)」** 8月3日 (土) 7:30 オープン

株式会社バルニバービ(本社：大阪市西区、代表取締役社長 佐藤裕久)は、国家戦略特区事業である「(仮称)芝浦一丁目計画」の関連事業として、日の出ふ頭に誕生する、海辺と暮らしの新しい関係を築く新施設「Hi-NODE (ハイノード)」において、全190席のレストラン&カフェ「BESIDE SEASIDE」を2019年8月3日(土)にオープンいたします。



東京湾を一望する海と芝生に囲まれたロケーションに誕生する全190席の「ビサイドシーサイド」。季節素材を活かした馴染みのヨーロッパ料理を主軸に、名物パエリアやハーブ&スパイシーな一皿、心地よい海風を感じるテラスではシャルキュトリーでアペリティーボ、仲間が集まれば“サーフ&ターフ”なBBQも。海辺と都会の境界線をボーダレスに繋ぎ、気軽に美味しく楽しむ、スケールフルなオールデイダイニングの誕生です。



### 店舗概要

- 店名：BESIDE SEASIDE (ビサイドシーサイド)
- 業態：Restaurant&Cafe
- 住所：〒105-0022 東京都港区海岸2-7-103 Hi-NODE 1F
- アクセス：新交通ゆりかもめ「竹芝」駅 西口徒歩4分/「日の出」駅 東口徒歩4分  
JR山手線・京浜東北線「浜松町」駅 南口徒歩10分
- TEL：03-5439-6506
- 営業時間：[月～金] ランチ：11:00～14:30 L.O. / デイナー：17:30～22:00 L.O.  
[土曜] 7:30～22:00L.O.  
[日曜] 7:30～20:30L.O. (モーニング 10:00L.O.)
- 定休日：無
- 敷地面積：110坪
- 総席数：194席 (店内94席・テラス100席)
- 開業日：2019年8月3日(土) 7:30
- HP：<https://beside-seaside.tokyo/>

## コンセプト

### 【Eat】

フレンチ、スパニッシュを中心にしっかりお食事いただけるダイニングメニューと心地よい海風を感じながら楽しむBBQをご用意します。



### 【Play】

海と芝生に囲まれた開放感あふれるロケーションを活かしたイベントを定期開催。第一弾は朝ヨガ&ピラティスを開催。健康なカラダづくりを応援します。



### 【Study】

「たべること」を通して食べ物の尊さ、大切を学びながら食と向き合う料理教室を開催。大人から子供まで参加できるプログラムをご用意します。



### 「Hi-NODE (ハイノード)」とは

国家戦略特区事業である「(仮称)芝浦一丁目計画」の関連事業として日の出ふ頭に誕生する、海辺と暮らしの新しい関係を築く新施設「Hi-NODE (ハイノード)」。船客待合所とレストランから構成され、芝生広場では3Dサウンドによる音場空間の演出などを楽しめる。



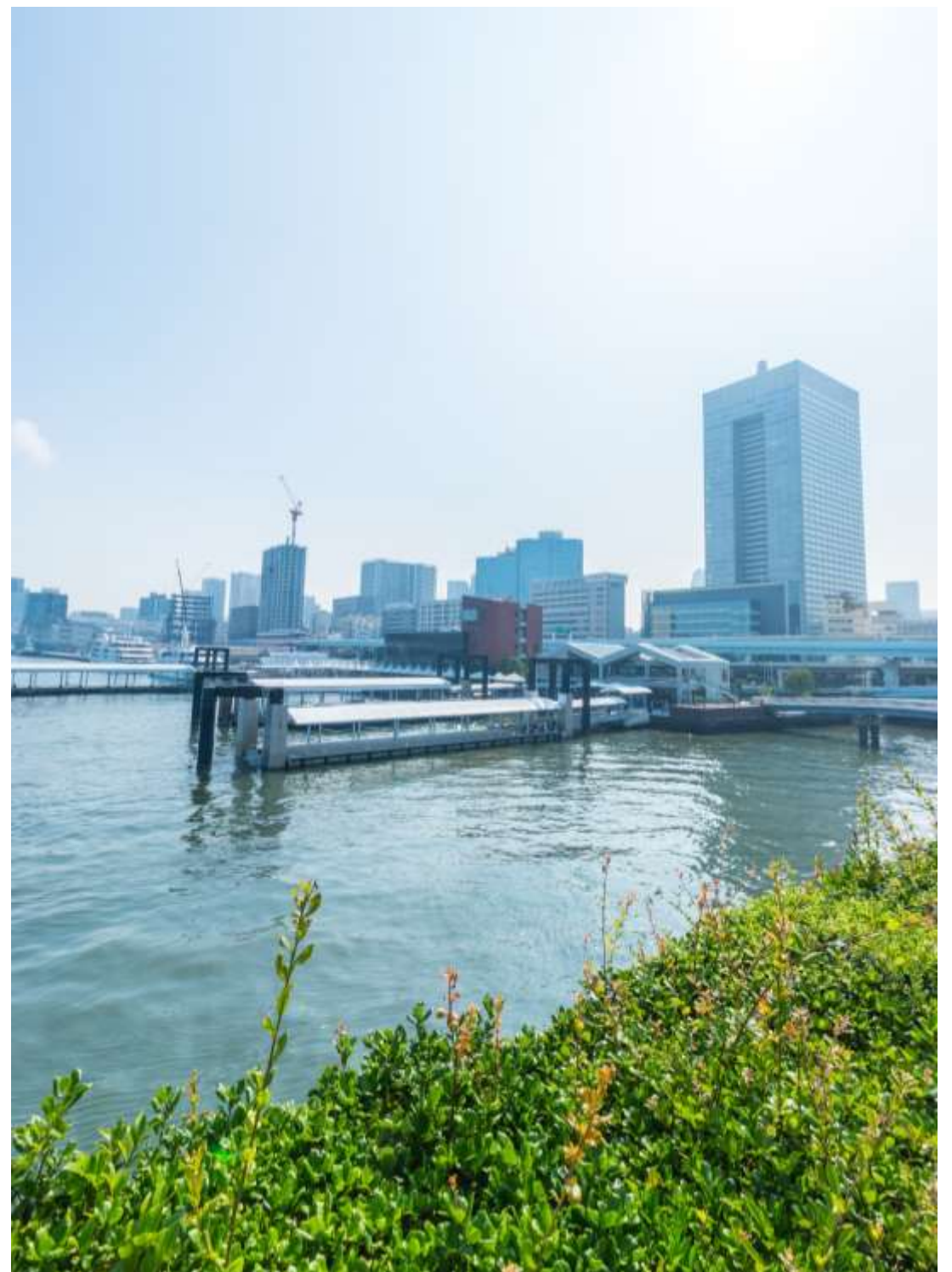
## ロケーション



海風が心地よいテラス席は全100席。



大窓からの光差し込む明るい店内。カウンター席やソファ席、ビッグテーブルなどシーンに合わせてチョイスできるゾーニング。



東京湾を一望する海と芝生に囲まれたロケーション。広い空の下、晴れた日はレインボブリッジも望める。

季節素材を活かした馴染みのヨーロッパ料理を主軸に、名物パエリアやハーブ&スパイシーな一皿をラインナップ。心地よい海風を感じるテラスではシャルキュトリーでアペリティーボ、仲間が集まれば“サーフ&ターフ”なBBQも。ランチからディナーまで一日を通してお楽しみいただけるメニューをご用意します。



**シーサイドプレート 2,500円**

壮大な海で育ったキビナゴ（鹿児島・県甌島）や淡路たこ（兵庫県・淡路島）など、シェフが厳選したシーフードのフリットプレート。



**豪州産グレインフェッドビーフのグリル（200g）  
2,900円**

牧草で育てた牛に穀物(グレイン)を一定期間与えて育てられた赤身と脂肪が程よく混ざったグレインフェッドビーフ。弾力があり、赤身肉を堪能できるようにシンプルにグリルのスタイルでご提供します。

▲上から時計回り：シェフズサラダ（1,580円）、黒毛和牛のグリル（ASK）、焼き枝豆 生胡椒風味（500円）、海老とムール貝、あさりのパエリア（レギュラーサイズ 3,200円）、ケサティーヤ（※コースメニュー）メカジキのカツレツ アラビータソース（1,680円）、たこのグリルとローストポテトのガリシア風（900円）、シーサイドプレート（2,500円）

**出汁にこだわったシェフ自慢の一皿  
「海老とムール貝、あさりのパエリア」**

オマール海老や鶏肉、チョリソーと香味野菜で丁寧にとった出汁をベースに仕上げたパエリア。出汁をしっかりと吸い込んで弾力のある食感にできるよう、お米も国産米を2種ブレンドしています。

ビサイドシーサイドにいらしたら必ず食べていただきたい一皿。平日限定でランチタイムでもご提供します。

（平日ランチ） small 1,950円/ Regular 3,460円  
（ディナータイム） small 1,800円/ Regular 3,200円



※ランチは税込、ディナーは税抜価格です。

## FOOD – LUNCH –

ランチは日替わりプレートやパスタ、ランチ限定のメニューなど全5種類をラインナップ。休日限定のランチプレートもご用意します。



**シーフードカレーランチ 1,280円**  
(サラダ付き)

シェフ自慢のパエリアの出汁に、数種のスパイスを加えた魚介の旨味を感じるシーフードカレー。ランチ限定でご提供します。



**豪州産グレインフェッドビーフ100%ハンバーグリランチ**  
**1,580円** (スープ、パンまたはライス付き)

パン粉や卵を一切使用せず、ビーフ100%のこだわりハンバーグリは、ジューシーな肉料理を食べているよう。ランチ限定でご提供します。

## DRINK



**カジユッタジュース 各350円～**

果物の果肉だけを砕いて素材の美味しさそのままを楽しむ果汁搾り機「カジユッタ」でつくる120%天然果汁&新食感の粗搾りジュース。



**ビーシーカクテル 各750円～**

「カジユッタ」を利用して生のフルーツをたっぷりつけたサワーやモヒートなどのフレッシュフルーツカクテル

## FOOD – MORNING –



**焼きたてダッチベイビーパンケーキ 1,100円**  
(サラダ付き)

焼きたてのダッチベイビーパンケーキにベーコンと目玉焼き、チーズをたっぷりかけたボリュームミーな一皿。



**ビサイドマーケットサラダ 1,200円**  
(サラダ付き)

みずみずしい新鮮野菜に、ソーセージ、目玉焼き、トーストがついたサラダプレート。



### ■ BBQ プラン 3,800円 (お一人様/税込)

- ・枝豆&スナック
- ・野菜 (玉ねぎ、キャベツ、エリンギ、かぼちゃ)
- ・肉 (ロース、ハラミ、骨付きカルビ、豚肩ロース、ソーセージ)
- ・魚介 (殻付きホタテ、ヤリイカ、赤海老)
- ・炙りトルティーヤ
- ・メのBBQパエリアベース

BBQのソースはスタンダードなソースに加え、ローストガーリック醤油とパクチーのきいたアジアテイストの3種類をご用意。また魚介と肉をお好みのせて仕上げるセルフメイドパエリアもBBQを盛り上げることに間違いなし！オプションで頼めるトマホークステーキのグリルやロブスター、タンドリーチキンもオススメです。

※4名様より承ります。前日の20時までに要予約。

## SHOP INFORMATION

- 店 名 : BESIDE SEASIDE (ビサイドシーサイド)
- 業 態 : Restaurant&Cafe
- 住 所 : 〒105-0022 東京都港区海岸2-7-103 Hi-NODE 1F
- アクセス : 新交通ゆりかもめ「竹芝」駅 西口徒歩4分 / 「日の出」駅 東口徒歩4分  
JR山手線・京浜東北線「浜松町」駅 南口徒歩10分
- T E L : 03-5439-6506
- 営業時間 : [月～金] ランチ : 11:00～14:30 L.O. / デイナー : 17:30～22:00 L.O.  
[土曜] 7:30～22:00L.O.  
[日曜] 7:30～20:30L.O.  
(モーニング 10:00L.O.)
- 定休日 : 無
- 敷地面積 : 110坪
- 総席数 : 194席 (店内94席・テラス100席)
- 開業日 : 2019年8月3日 (土) 7:30
- H P : <https://beside-seaside.tokyo/>



### 【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社 バルニバービ 広報 : 福地 (フクチ)  
〒111-0051 東京都台東区蔵前2-15-5 MIRROR6F  
T E L : 03-5820-8280 / F A X : 03-5820-8281  
E-Mail : [press@garb.co.jp](mailto:press@garb.co.jp) / URL : <http://www.balnibarbi.com/>