



# あんしん × やさしい = おいしい 体にも心にもやさしいハンバーガーショップ 自由が丘バーガー 青山店、2018年6月6日(水)11:00オープン。

「自由が丘バーガー」を手掛ける株式会社カノア（代表取締役：小山卓也）は、東京都港区南青山所在のパサージュ青山1階に「自由が丘バーガー 青山店」を2018年6月6日（水）11:00オープンいたします。



**自由が丘バーガー 青山店は  
あんしん・やさしい・おいしいを軸に、食事や会話を楽しむ場です。**

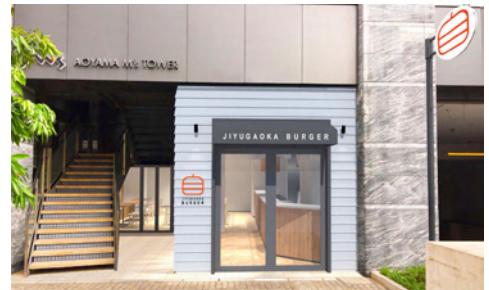
自由が丘バーガーは「あんしん × やさしい = おいしい」にこだわって、ひとつひとつ店内で手作りするハンバーガーショップです。オリジナルのパテやパンズはもちろん、新鮮な有機の国産物を出来るかぎり使い、素材を活かしたやさしい味付けでどなたにもおいしく召し上がっていただけます。

3店舗目となる青山店は白と木目を基調とした内装とゆとりのある高い天井で行き届いた心地よさ。

店内中央には12名が着席できる大テーブルを配して、お一人様でも気軽に、夜はパーティも。4人掛けのテーブル席はゆっくり過ごしたい時にも、ビジネスの打合せにも重宝します。外苑西通りに面したテラス席にはスペインのヴァレンシアを拠点とするVONDOMの洗練されたアウトドアテーブルとチェアをご用意しました。さまざまな場面でお食事や会話を楽しんでいただけます。

## 店舗概要

店舗名	自由が丘バーガー 青山店
住所	〒107-0062 東京都港区南青山2-27-18 パサージュ青山1F
TEL/FAX	03-6459-2994
オープン日	2018年6月6日(水) 11:00
営業時間	11:00 - 22:00 (LO フード21:00 ドリンク21:30) 無休(年末年始を除く)
最寄駅・アクセス	東京メトロ銀座線 外苑前駅 1a出口徒歩2分
席数	店内28席 テラス16席
店舗面積	28.49坪





## 自由が丘バーガーのおいしさの④つのこだわり

### こだわり① オリジナルのパテは、粗さの異なる3部位を毎朝手仕込みしています。

ハンバーガーの決め手はやっぱりパテ。国産牛の3つの部位を粗さを分けてカットし、毎朝お店で手仕込みしています。それぞれの部位の特徴を活かして粗さを変えることにより、肉汁と肉の香を閉じ込めた噛み応えのあるパテが仕上がります。

### こだわり② 卵・乳製品不使用の特製バンズは、お子さまにも安心です。

お肉やたっぷりの野菜と食べても負けない食感のバンズを開発しました。卵・乳製品を使っていないので\*、アレルギーのある方やお子さまにもハンバーガーを楽しんでいただけます。※同一施設内で卵・乳製品を使用したパンの製造を行っています。

### こだわり③ 脇役も主役級。淡路島の玉ねぎ、ニセコのじゃがいも。

ハンバーガーはパテとバンズのみにあらず。野菜の産地や品質にもこだわっています。食感と甘みを支える玉葱は、シャクシャクとした淡路島の生産者・成井さんの玉葱を贅沢に厚切りで。ポテトは北海道ニセコファームの有機じゃがいもを皮付きのまま揚げています。ファンの多い隠れた名脇役です。

### こだわり④ 昼だけじゃないんです。夜のコースも充実。

昼間とは少し違うアプローチで、でもハンバーガーもしっかり楽しんでいただきたい。シェフが作るオリジナルのディナーコースはNAZ（ナーズ）3,000円とSAMAR（サマル）5,000円の2コース（共に税別）。大分の契約農家直送のオーガニック野菜のサラダやシーフードのアヒージョなどに手のひらサイズのハンバーガーを加えた、ハンバーガー屋ならではのワインにも合うコースです。仲良しのご近所さん同士で集まったり、仕事帰りの女子会などに、友人と楽しい時間をお過ごしください。

#### 自由が丘バーガー メニュー例（価格は税別です）

##### **単品**

- 自由が丘バーガー ￥1,100  
ローストオニオン、トマト、レタス、ピクルス、生野菜のたっぷり入った基本のハンバーガーです。
- 自由が丘チーズバーガー ￥1,300  
自由が丘バーガーにオリジナルチーズをのせたハンバーガーです。  
トッピングにはカマンベールがおすすめ!!!



##### **セット** … すべてのハンバーガーに下記のセットをご注文いただけます。

- Aセット ポテト、ドリンク（コーヒー、紅茶、レモネード） ￥400
- Bセット ポテト、スマージー ￥550
- Cセット ポテト、スペシャルドリンク（オーガニックコーラ／ジンジャエール、ビール、ワイン） ￥650