

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”を提供するカジュアルダイニング「bills」が、ビーチの聖地ハワイに上陸

## 「bills Sydney」in Waikiki 2014.3.29(Sat)OPEN!

※ハワイ時間表記（日本時間:2014年3月30日SUN）



この度、オーストラリアのレストランービル・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、初のアメリカ進出となる「bills Sydney」を、ハワイ時間2014年3月29日(土)(日本時間2014年3月30日(日))より、ハワイのワイキキビーチウオークにオープンいたします。

「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、ロンドンと3カ国への進出を果たし、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。

今回、ビルが新しい出店場所として選んだのは、ビーチの聖地ハワイ。Vacationの地として世界中から多くの人々が訪れるハワイには、ビーチカルチャーが存在し、健康的でリラックスしたライフスタイルを過ごすことができます。そのスタイルは「bills」が持つコンセプトと似ており、ハワイ出店の決め手となった理由をビルは、『いつもビーチカルチャーや健康的でリラックスしたライフスタイルにインスパイアされてきたんだけど、初めてハワイを訪れたとき、最高のビーチライフの中に都会的な刺激がたくさんあって、「bills」が生まれた(そして僕の故郷でもある)シドニーにあまりに似ていることにびっくりした。』と語っています。

「bills Sydney」は、ビルの故郷であるシドニーとハワイのビーチスタイルやライフスタイルのハイブリッド(混在)であるお店をコンセプトに、降りそそぐ太陽やローカルの自然を感じられる植物、そして吹きぬける自然の風や光で皆様をお迎え出来るような空間となります。

店舗は2フロアで構成され、DOWN STAIRSは、「bills」初となるサーフバーをイメージしたCafé & BAR業態を導入。ビーチで遊んだ帰りにも気軽に立ち寄れるような、カジュアル&ラフなスペースです。全世界の「bills」でも初となるテイクアウトメニューを提供し、ビーチや公園、お気に入りの場所で贅沢なひとときをお楽しみください。一方、UP STAIRSは「bills」のリラックスした穏やかな時間が流れるカジュアルレストラン。スカイライトから太陽の光が降りそそぐ店内で、ハワイのゆったりとした雰囲気とローカルの食材を使用した限定メニューを味わうことができます。

ゆったりとした時間が流れる明るい店内、色鮮やかな食事、たくさんの笑顔。ハワイと「bills」の心地良い雰囲気が混ざり合う「bills Sydney」に是非ご期待ください。

## 店舗概要

- オープン日 : ハワイ時間 2014年3月29日(土)／日本時間 2014年3月30日(日)  
正式名称 : 「bills Sydney」(ビルズ シドニー)  
住所 : 280 Beach walk, Honolulu, Hawaii 96815 At the corner of Kalakaua Avenue in Waikiki
- 営業時間 : 1F／日曜～木曜 6:00-23:00 金曜・土曜 6:00-24:00  
2F／日曜～木曜 7:00-23:00 金曜・土曜 7:00-24:00  
※L.O.foodはCLOSE1時間前、Drinkは30分前  
※営業時間・メニューは予告なく変更されることがございますので、予めご了承ください。
- 席数 : 202 席(1F:52 席、2F:150 席)  
敷地面積 : 約237.6坪  
運営主体 : サニーサイドアップグループ  
URL : [www.billshawaii.com](http://www.billshawaii.com)  
※オープン日にサイトオープン予定

### ◇1F/DOWN STAIRS

「bills」初となるサーフバーをイメージしたCafé&BAR業態を導入。

ビーチで遊んだ帰りに、気軽に立ち寄れるようなカジュアル&ラフなスペースです。

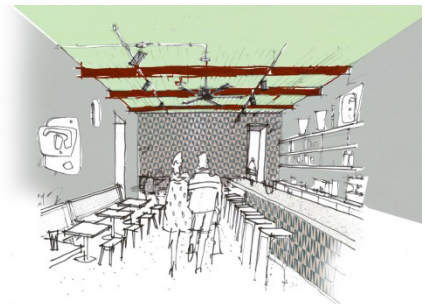
オーストラリア、ハワイ、カリフォルニア、ニュージーランド等の沿海都市には、独特のビーチカルチャーが強く根付いています。そのビーチカルチャーの中に存在するのが“サーフバー”。これは沿海都市に多くある、ビーチ帰りでも軽く飲み食いできる、ゆったりとしたラフ&カジュアルな地元の飲食店をさします。しばしそこは地元の人達のたまり場となり、どの店舗もいつも楽しく賑わっています。

1Fは、ローカルのハワイアンカフェや地元の人たちが毎朝通うジュースバーなどのサーフバーをイメージした、心地よい店内。ビルのホームタウンであるボンダイ・ビーチをはじめ、シドニーのノーザン・ビーチやオーストラリアのゴールド・コーストなどのロケーションからもインスピレーションを受けています。

また、全世界の「bills」でも初となる、メニューのテイクアウトが可能になりました。フレッシュなジュースやアサイーボウルなども外で召し上がっていただけます。テイクアウトの際は、「bills Sydney」オリジナルのエコな木製カトラリーやロゴ入りの保温性ホットカップ、コールドカップなど、今までの「bills」になかった環境に配慮したグッズと共にご提供いたします。

ビーチや公園、お気に入りの場所で、「bills Sydney」でテイクアウトしたフードを食べる。

それもまた贅沢な「bills」の過ごし方ではないでしょうか。



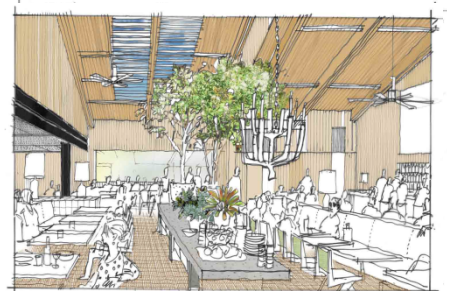
▲ 1F/DOWN STAIRS

### ◇2F/UP STAIRS

天井のスカイライトから太陽の光が降りそそぐ店内、ハワイローカルのゆったりとした雰囲気、「bills」のリラックスした穏やかな時間が融合するカジュアルレストラン。

店内の中央にあるカスタムデザインされた広いセンターテーブルは2Fを象徴するメインスペースとなります。卓上には、フローラルアレンジしたオブジェやハワイにしかない現地の植物を飾り、緑溢れる空間となります。

またメニューには、ハワイ限定のものを数多くご用意。ローカルの食材を使用した、ここでしか味わうことのできない「bills」を体験できます。



▲ 2F/UP STAIRS

## Limited menu at 「bills Sydney」 / 限定メニュー

### 『バターミルクパンケーキ w/フレッシュフルーツ、ヨーグルト』 \$12

Buttermilk pancakes , fresh fruit and yoghurt

### 『バターミルクパンケーキ w/スモークベーコン、バナナ、メープルシロップ』 \$12

Buttermilk pancakes , smoked bacon, banana and maple syrup

1Fのコンセプトに合わせ、カジュアル感のあるパンケーキとして開発したバターミルクパンケーキ。

「バターミルクパンケーキ w/フレッシュフルーツ」は、生クリームではなく濃厚なグreekヨーグルトをトッピングすることで、暑いハワイの環境でもさっぱりと軽く食べて頂けるように仕上げました。

また、お食事としても召し上がって頂ける「バターミルクパンケーキ w/スモークベーコン、バナナ、メープルシロップ」は、甘い生地とバナナ、アクセントとなるスモークベーコンの相性とバランスが絶妙な一品。

※販売は、DOWN STAIRSでのイートインとテイクアウトのみ。



### 『アサイボール w/バナナ、ベリー、自家製グラノーラ』 \$9

acai bowl, banana, berry and granola

ハワイが育んだ朝食メニューの定番「アサイボウル」。

よりサッパリと食べられ、グラノーラの食感や風味を楽しんで頂けるようソルベ状にしたアサイーで仕上げました。

朝食にもデザートにもピッタリな1品。

お好みで蜂蜜やメープルシロップをかけてお召し上がりください。



### 『ブラウンライスボウル w/豆苗、ニンジン、キュウリ』 \$12

Brown rice, bean sprouts, shredded carrot, cucumber, sesame seeds and herbs

たくさんのフレッシュ野菜と栄養価に優れた玄米を使用したヘルシーなライスボウル。食べ方は3パターンで、アヒ・ポキ、ポークベリー、キノア・ファラフェルの中からチョイスします。その日の気分によって選べる楽しさがあり、体にも心にも嬉しい1品です。



ブラウンライスボウル w/豆苗、ニンジン、キュウリ addアヒ・ポキ

※このほかたくさんの「bills Sydney」in Waikiki限定メニューをご用意しております。



## Some of Popular Foods at 「bills」 / 「bills」の代表的なメニュー

### bills CLASSICS



『オーガニックスクランブルエッグ w/サウドゥートースト』

\$12

scrambled organic eggs and sourdough toast

ニューヨークタイムズなどの様々なメディアで、“世界一の卵料理”と評された注目の一品。この料理がビルに“エッグマスター”という称号を与えました。スクランブルエッグの概念を覆します。

『リコッタパンケーキ w/フレッシュバナナ, ハニーコームバター』

\$14

Ricotta hotcakes, fresh banana & honeycomb butter

レオナルド・ディカプリオが好んで、映画の撮影の合間に、毎日のように食べに訪れたという一品。ハニーコームバターを上に乗せる先駆けとなり、その後シドニー中のカフェが取り入れたほどです。



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

ファッション、カルチャーにおいて日本で最も影響力のあるエリア、表参道にフラッグシップとなる4号店目としてオープン。都心にありながら自然を満喫できるユニークな屋上テラス“おもはらの森”を眺めながら、リラックスした雰囲気の中で食事をお楽しみ頂けます。



オープン : 2012年4月18日  
営業時間 : 8:30 - 23:00  
(L.O. food 22:00, drink 22:30)  
アクセス : 〒150 - 0001 東京都渋谷区神宮前4 - 30-3  
東急プラザ 表参道原宿内7F  
TEL : 03-5772-1133  
定休日 : 不定休  
席数 : メインフロア108席/テラス14席  
駐車場 : 車42台+バイク7台 ※引料金: ¥400(30分毎)  
※利用時間: 8:00~23:30  
ペット : キャリーバッグ入りでテラスのみOK



「bills」 Darlinghurst



Since 1993

433 Liverpool Street  
Darlinghurst NSW  
2010 Australia

T +61 2 9360 9631

7.30am-3pm Mon-Sat

8.30am-3pm Sun

「bills」 Surry Hills



Since 1996

359 Crown Street  
Surry Hills NSW  
2010 Australia

T +61 2 9360 9631

7am-10pm Mon-Sun  
lunch until 3pm  
dinner from 5pm

「Granger and Co.」 Notting Hill

2011年11月18日、ロンドンのノッティング・ヒルにオープンしたUK第一号店。  
高級住宅街の中にあるお店は、朝から晩まで、地元住民から観光客など多くのお客様で賑わっています。



© Yuki Sugiura



© Yuki Sugiura

Since 2011.11

175 Westbourne Grove  
London W11 2SB  
United Kingdom

T 020 7229 9111

7am-11pm Mon-Sat  
(last orders 10.30pm)  
8am-10pm Sun  
(last orders 9.30pm)



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



©Tetsuya Miura

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。「世界一の朝食」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 of the 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Conde Nast 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。