

**<1日限定4組> ”カカオ”が主役のフルコースを楽しめる
ガストロノミーレストラン「ROBB」
鎌倉の「CHOCOLATE BANK」金庫室内にオープン**

株式会社ジャーニーカンパニー（本社：神奈川県茅ヶ崎市、代表取締役：石原紳伍、以下ジャーニーカンパニー）は、2019年6月18日（火）に、鎌倉の銀行跡地にあるカカオ専門店「CHOCOLATE BANK」の金庫室内に、カカオを主役としたフルコースを、1日4組限定で提供するガストロノミーレストラン「ROBB」をオープンいたします。



チョコレートは、原料であるカカオと、発酵やローストなどの加工工程で味わいが決まります。ジャーニーカンパニーでは、美味しさにこだわり抜くため、コロンビアに広大な自社農園を保有し、カカオの栽培からチョコレートの加工までを現地で行っています。そのため、香りや味わいが華やかなチョコレートの製造だけでなく、カカオの胚芽部分や果実部分、殻を食材として利用することができます。チョコレートのイメージが強いカカオですが、今回提供するのには、鎌倉産の野菜やベーコンなどを使った、代表取締役石原紳伍が提案する”新しいカカオの可能性”を体感できるフルコースです。また、世界最速でミシュランの星を獲得したソムリエ大橋直誉氏によるティーペアリングでは、料理の香りや味わいをさらに引き立てる、4種のお茶を用意しております。

昔、カカオ豆は貨幣として使われていました。鎌倉の銀行をリノベーションしたカカオ専門店「CHOCOLATE BANK」内には、今でも金庫室が残されています。重い扉の向こうにある、非日常的な体験を盗み帰って欲しい。という想いを込め、”強盗”（Robbery）から「ROBB」と名付けました。特別な空間をお楽しみいただけるよう、コースは完全予約制、1日最大4組までとなっております。今後は、季節に合わせた食材を使用し、カカオの可能性をさらに広げるメニューを提供してまいります。

ROBB (ロブ)

〒248-0012 神奈川県鎌倉市御成町11-8 CHOCOLATE BANK内

電話番号：0467-50-0192

営業時間：1日2枠完全予約制（11:00スタート / 13:00スタート）

定休日：月曜・火曜

問い合わせ先：株式会社ジャーニーカンパニー
pr@journeycompany.co.jp

【コース内容】



全5品+ティーペアリング4杯付：5,000円（税抜）

※プラス1,500円（税抜）で、アルコールペアリング（4杯）に変更可能

■ベーコンとブリュイイングカカオ

カカオの殻の部分である、カカオシェルと、胚乳部分を砕いたカカオニブをベーコンにまぶし、香ばしく焼き上げました。カカオの果実からつくったカカオビネガーを使ったマヨネーズをつけていただくと、違った味わいが楽しめます。

■鎌倉野菜とカカオビネガー

6種の鎌倉野菜を、フルーティーなカカオビネガーと合わせました。カカオニブを散らしたチュイル（キャラメル）がアクセントになります。

■ナスのステーキ フムスソース

カカオバターで焼いたナスに、フムス（ひよこ豆のペースト）とカカオニブを乗せた食べ応えのある一品。ソースにはカカオビネガーを使用しています。

■カカオシェイブとタイムアイス

濃厚なチョコレートを極薄に削り、さっぱりとした爽やかなタイムアイスと合わせました。

■フォンダンショコラ（BLACK/WHITE） どちらかお選び頂けます

BLACK：中のチョコレートがとろける温かいフォンダンショコラ。

WHITE：ふわっ、パリッ、とろ～りが楽しめる冷たいフォンダンショコラ。

株式会社ジャーニーカンパニー

株式会社ジャーニーカンパニーは、カカオを通じた、新たな文化創造を目指し、日本人の舌に合うアロマ生チョコ専門店「ca ca o」、カカオの新しい楽しみ方を提案する、銀行跡地のコンセプトショップ「CHOCOLATE BANK」、カカオのコスメとスーパーフードブランド「CACAO 365」を展開しています。