

シドニー・日本・ロンドン・ハワイだけに留まらず、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」が韓国に初上陸！

「bills」jin Seoul 2014.10.16(thu) 11:00 OPEN決定！



▲店内イメージパース

この度、オーストラリアのレストランター 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、日本以外のアジア圏初進出となる「bills」jin Seoulを、2014年10月16日（木）より、韓国・ソウル市蚕室に誕生する新商業施設 LOTTE WORLD MALL内にオープンする運びとなりました。

「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。

シドニー、日本、ロンドンに加え、2014年3月には初のアメリカ進出となる「bills」jin Waikikiをハワイ・ワイキキにオープン。降りそぐ太陽、店内を吹きぬける自然の風がお出迎えする解放感に満ちた空間で、観光客だけではなく、ローカルにも愛される特別な店舗に成長しました。

そして、相次いで、今年10月、日本以外のアジア圏初進出として、韓国・ソウル市蚕室に「bills」jin Seoulのオープンが決定しました。

「bills」jin Seoulのコンセプトは、“Greenhouse”。店内は、高く開放感のある天井、マーブル（大理石）で作られたテーブル、金色のミラーやBarカウンター、そして、ローカルの食材を使った新鮮な料理やハーブにインスパイアされたグリーン系のタイルなど、色鮮やかなインテリアがお出迎えします。そんなカラフルで爽やかな店内からは、公園や湖を見渡すことができ、都会の中でもリラックスした時間を過ごすことができます。また、メニューは人気の定番メニューはもちろんのこと、ビル・グレンジャーの独自のアイディアが詰まった「bills」オリジナルのスパイシーな韓国料理を提供します。

世界各国の朝食文化を変え、世界中に多くのファンを持つ、グローバルブランド「bills」。記念すべき韓国第一号店「bills」jin Seoulに、是非ご期待ください。

- 店舗概要 -

オープン日	: 2014年10月16日（木）11:00- ※オープン日のみ時間短縮し、11:00-15:00の時間帯で営業いたします。
正式名称	: 「bills」（ビルズ）
住 所	: 1F Lotte World Mall 300, Olympic-ro, Songpa-gu, Seoul
TEL	: +82 2 3213 4185-6
営業時間	: 8:00~23:00（金・土のみ8:00~24:00） ※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	: 119 席（店内 91 席、テラス 28 席 ※予定）
敷地面積	: 257.9㎡
運営主体	: SUNNY SIDE UP KOREA, INC
URL	: http://www.billskorea.com/

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



Photographer Mikkel Vang

オーストラリアのレストランであり、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。現在もな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CondeNast 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。

Bill Granger／ビル・グレンジャーからのコメント

「bills」in Seoulは、僕達の韓国初のレストランです。

僕は韓国が大好きなんだ。なぜなら、世界の中でも、とても力強く、ダイナミックな場所だから。それだけでなく、韓国はとても輝いていて、気が強く、非常に現代的な地だ。（アジアの中でも、“最も格好良いセレブ”がいる国として注目を浴びているというのも、最近知ったんだ！）

そんなエキサイティングで魅力的な場所に、僕たちは進出することになったんだ。

ビル・グレンジャー

Some of Popular Foods at 「bills」 / 「bills」の代表的メニュー

BILLS CLASSICS



『オーガニックスクランブルエッグ w/トースト』
scrambled organic eggs with 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』
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。

