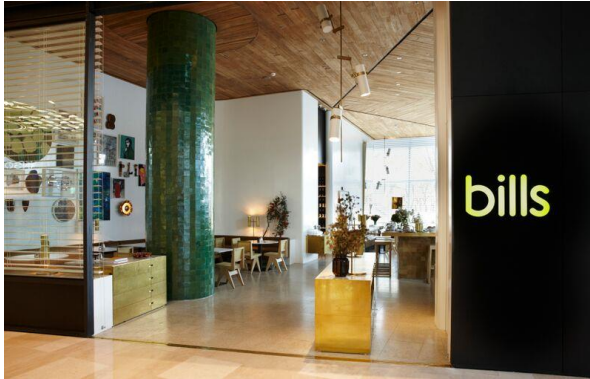


## bills JamsilがランチレストランのNo.1に選出！ 韓国三大新聞の一つ「中央日報」が、グルメランキング「レッドスプーン5」を発表



©Petrina Tinslay



©Petrina Tinslay

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オールデイカジュアルダイニングbills Jamsilは、韓国三大新聞の一つである中央日報が2016年2月17日(水)に発表した、グルメランキング「レッドスプーン5」のランチレストラン部門にて第一位の評価をいただきました。

2014年10月、韓国進出を果たし第一号店としてオープンしたbills Jamsilの店舗のコンセプトは、“Greenhouse”。店内は、高く開放感のある天井、大理石(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なタイルなど、色鮮やかなインテリアが特徴です。韓国国内においても、ビル・グレンジャーの創り出す新鮮な素材を活かしたシンプルな料理は、地元客や街を訪れる観光客をはじめ、ヘルスコンシャスな料理を求めるファッションフowardな人々からも支持を得ています。

中央日報が今回発表したグルメランキング「レッドスプーン5」は、フードコーディネーターや飲食コンサルタントなどの専門家からの推薦を受けた10のレストランのうち、専門家に加え、一般読者からの投票によってベスト5を選出するもの。今回発表されたランチレストランランキングにおいて、bills Jamsilは専門家投票にて1位、読者投票2位、メニューの味わい投票1位を獲得し、総合評価において韓国国内におけるランチレストラン1位の評価をいただきました。

bills Jamsilがランチレストランの1位に選出された理由として、ハリウッドセレブからも愛される「リコッタパンケーキ」をはじめ、日本国内でも人気の高い和牛バーガーやジャズミンティースモークサーモン サンドウィッチ、チキンシュニツェル(オーストラリア式カツレツ)といった体にも優しいメニューの数々が楽しめることが選出理由となりました。

今回発表されたランチレストランの背景として、アメリカの連続テレビドラマ「セックス・アンド・ザ・シティ」の影響から、2000年代半ばより朝食と昼食を融合したランチが韓国国内において人気を集めています。昨今ではランチ文化が進む中、子どもを学校に送った母親同士が集まりランチを楽しむといった現象が起き、着飾らずにカジュアルスタイルで楽しむ「ランチルック」と呼ばれるファッショントレンドが生まれるまでになっています。

グローバルブランドとして、世界中のファンに愛される「bills」。今月2月17日(水)にはbills Gwanghwamunも、新たに誕生しました。オールデイカジュアルダイニングとして進化を続ける「bills」にご期待ください。

「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 Waikikiをハワイ・ワイキキにオープン。

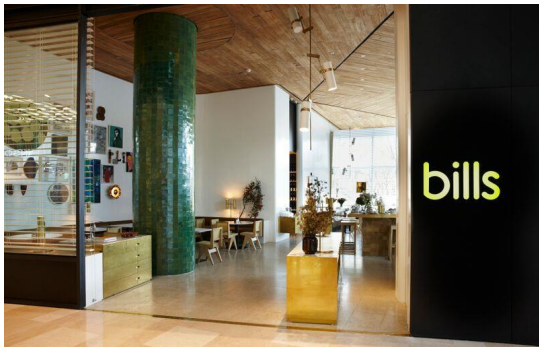
そして同年10月、日本以外のアジア圏としては初進出となる、韓国・ソウル市蚕室にbills Jamsilをオープン。

2015年9月には、国内5店舗目としてbills 二子玉川をオープン。

2016年2月に、韓国2店舗目として、bills Gwanghwamunをオープン。

2016年7月には、西日本エリア初出店となるbills 福岡をオープン予定。

## bills Jamsil



©Petrina Tinslay

オープン	2014年10月17日(金)
正式名称	bills Jamsil
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(L.O.Food22:00、Drink22:30)
席数	91席

## bills Gwanghwamun



©Petrina Tinslay

オープン	2016年2月17日(水)
正式名称	bills Gwanghwamun
住所	4F D-Tower, 249 Chungjin-dong, Jongno-gu, Seoul, Korea
TEL	+82 2 2251 8404-5
営業時間	8:00~23:00(L.O.Food22:00、Drink22:30)
席数	147席(店内 62席、BAR 12席、テラス 73席)

## Profile of Bill Granger Restaurateur



©Petrina Tinslay@bills futakotamagawa

シドニーで大成功を収めるオールデイカジュアルダイニング「bills」を手掛ける、オーストラリア出身のレストランター。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シンプルな料理は世界中の美食家から愛されている。

1993年、24歳の時に「bills」の第1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。

2008年からは海外へ進出し、日本第1号店のbills 七里ヶ浜をオープン。続く2009年には 横浜赤レンガ倉庫、2010年 お台場、2012年表参道と店舗を展開し、今年の9月には国内5店舗目となるbills 二子玉川をオープン。

「bills」は、ビル・グレンジャーの明るく、Easy-goingな料理への姿勢を体現しており、それこそが「bills」が人々から長く愛される大切な要素である。

日本のみにとどまらず、現在シドニー、ロンドン、ワイキキ、ソウルなど世界で計13のレストランを展開し、彼のカジュアルで明る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。

TVプレゼンター、料理に関する執筆家としても幅広く活躍しており、彼が出演するテレビシリーズは、世界30カ国以上で放映され、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100万部以上を販売している。