

2/21（金）「MUJI Diner 銀座」および「MUJI Coffee&Bakery」をリニューアル

世界旗艦店「無印良品 銀座」内の2つのフードサービスに、「素の食」をテーマとした新たなメニュー



無印良品を展開する株式会社良品計画（東京都文京区／代表取締役社長 清水 智）は、2025年2月21日（金）に「無印良品 銀座」内のレストラン「MUJI Diner 銀座」(B1F)のメニューと、「MUJI Coffee&Bakery」(1F)のメニューと店内をリニューアルいたします。

2023年9月「無印良品 銀座」をリニューアルオープンした際に、B1Fのレストラン「MUJI Diner 銀座」もリニューアルし、世界の主食のひとつであるイタリアの「パスタ」に着目し、持続可能な食材を中心に使用したメニューを提供してきました。今回のリニューアルでは、世界各国から学び、発見した「食文化」や「暮らしの知恵」を、一定の期間で各国の食をテーマにメニューに反映していきます。通常、活用しにくい食材も使用したメニューを提供します。

また、「MUJI Coffee & Bakery」では、小麦や季節の野菜など素材にこだわったパンを、職人が毎日店内で焼き上げます。軽い食事としても楽しめるバゲットサンドや、ベーカリーのおすすめ商品「クロワッサン」を使ったサンドウィッチなどの新しいメニュー、旬の食材を使ったパンが加わり、素材の味わいを生かした香り豊かなパンと自家焙煎したこだわりのコーヒーを提供します。

以下、リニューアルの詳細です。

レストラン「MUJI Diner 銀座」（「無印良品 銀座」 B1F）

「世界の大众食堂」を目指し、世界各国の「食文化」や「暮らしの知恵」に学び、「素(そ)の食」をテーマに各国の料理を一定期間で順次提供していきます（ランチは定食、ディナーはアラカルトで提供）。食材には、日本全国で未利用の足が取れたタコや骨が曲がった魚、ジビエなども活用します。

初回となる2/21(金)～4/17(木)の期間は、中国の食に学び、宮保鶏丁^{ゴンバオジョーティン}（鶏肉とカシューナッツの炒めもの）や辣白菜^{ラーバイサイ}（白菜の甘酢漬け）、四川風^{ホアジャオ}花椒人参、干し豆腐の和え物などをお楽しみいただけます。

ランチでは「素の食プレート」やカフェタイムには1Fベーカリーで販売しているバゲットを使用したフレンチトースト、ディナーにはアラカルトメニューを中心に、食事と一緒に楽しみいただける良品計画の地域事業部と生産者で共同開発した鴨川の飯用米を活用した日本酒、ジンなどのお酒もご用意しました。

なお、世界各国の料理は中国からスタートし、今回はタイの料理を予定しています。今後はアジアだけでなく、ヨーロッパや世界各国にもシェフが足を運び、現地に学んだ食を提供していく予定です。



ランチ Found プレート中国



コースの一例

ベーカリー「MUJI Coffee&Bakery」(「無印良品 銀座」1F)

銀座で愛されるベーカリーを目指し、小麦や季節の野菜など素材にこだわり、店内で焼き上げたパンを提供します。おすすめ商品は、上質の発酵バターを使い、1枚1枚の層にしっかり厚みを持たせ、食べたときにバターの味わいと香りが楽しめるクロワッサンです(昨秋より発売)。今回のリニューアルではお客さまのご要望にお応えし、サンドウィッチのシリーズに、クロワッサンサンドやバゲットサンドを追加し、いろいろなシーンでお召し上がりいただける商品を取り揃えました。店舗1Fの青果売場とも連動し、季節の食材を使ったパンも販売します。

また、ドリンクメニューとして、これまででもご好評いただいている店舗内で焙煎したこだわりのコーヒー「銀座ブレンド」のほか、新たにエスプレッソマシンを導入し、ラテやアメリカノなども提供します。買い物を楽しむ方はもちろん、銀座近辺で働く方や日本で旅行を楽しむ海外の方にも気軽にお召し上がりいただける品揃えです。

さらに店内もこれまで以上に多くのお客さまが商品を選びやすいレイアウトに変更します。



■ 営業時間

MUJI Diner 銀座 : 11:00~22:00 (LO21:30 最終入店 21:00)

MUJI Coffee & Bakery : 11:00~21:00

■ 住所

東京都中央区銀座3丁目3番5号

取材・お問合せ先：株式会社良品計画 経営企画部 広報課 rk-pr@muji.co.jp