

## BIKiNi mediが贈る 一夜限りのスペシャルディナー スペインを食で巡る「Gastronomy × Journey」 ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏を迎えて

【完全予約制】2026年1月28日(水)18時より 『BIKiNi medi(ビキニ メディ) 池袋東武店』

株式会社フォーシーズ(本社:東京都港区南青山、代表取締役会長兼CEO:浅野幸子)が運営するスペインレストラン『BIKiNi medi(ビキニ メディ) 池袋東武店』では、日本におけるスペイン料理界の第一人者であり、同店の監修者でもあるジョセップ・バラオナ・ビニェス氏を迎え、一夜限りのスペシャルディナー、スペインを食で巡る「Gastronomy × Journey」を2026年1月28日(水)に開催いたします。



画像左: BIKiNi medi 池袋東武店シェフ 宅和 淳 右: ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏

- 本イベントでは、ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏と、『BIKiNi medi 池袋東武店』シェフ 宅和 淳がタッグを組み、地中海を中心にスペイン各地の代表的な料理をコースでご用意いたします。料理に寄り添うワインペアリングとともに、スペイン各地の食文化を巡る特別な一夜をお楽しみください。
- コースは、ジョセップ氏の故郷・カタルーニャ地方の名物であり、店名の由来にもなっている、イペリコ・ペジョタとモッツアレラを鉄板で香ばしく焼き上げたホットサンド「ビキニ」からはじまり、「8種のマイクロピンチョス」、アンダルシア地方発祥の冷製スープをモダンに仕上げた「アホブランコのエラードとマグロ」。  
魚料理として、バスク地方の伝統的なパセリの緑が鮮やかな色合いと味わいが特徴のサルサヴェルデソースを使用した「帆立とアオリイカ、的鯛のサルサベルデ」。肉料理は和牛とイペリコ豚最高級部位「ブルマ」の2種をどうぞ。さらに、野菜の旨味たっぷりの出汁でつくる「15種類の野菜のアロスカルドソ」。  
デザートには5種の一口デザートの盛り合わせをご用意いたします。
- まるでスペインを旅しているかのような、五感で味わう食体験を、ぜひ『BIKiNi medi 池袋東武店』にてご堪能ください。



※画像はイメージです

### 一夜限りのスペシャルディナー 概要

開催店舗: BIKiNi medi 池袋東武店(東京都豊島区西池袋1-1-25 東武百貨店14F)

日時: 2026年1月28日(水) 18時開始

メニュー: Viaje de España「Gastronomy × Journey」 お一人様 28,000円(税込) ※ワインペアリング込み

ご予約・お問い合わせ: お電話 03-5956-1800

※定員になり次第、予約終了 ※価格・内容は予告なく変更する場合がございます ※食材の入荷によりメニューは変更する可能性があります。

<div>BIKiNi medi</div> <div><h1>Viaje de España</h1><div>gastronomy × journey</div><div>スペインを食で旅する</div></div>	
Aperitivo	BIKiNi 〜イベリコ生ハムとモッツアレラのホットサンド〜 (カタルーニャ) BIKiNi
Pintxos	8種のマイクロピンチョス ヒルダ Gilda (バスク) ティタイナ Titaina (バレンシア) ジョルディ Jordi (カタルーニャ) ソブラサーダとマンチェゴ Sobrasada (バレアレス) タコのガリシア Pulpo a feira (ガリシア) キャビアとトルティージャ Tortilla con caviar (金土) フォアグラとリンゴ Foie gras y manzana (ナバーラ) イベリコ生ハムのクロケタス Croquetas (金土)
Sopa	アホブランコのエラードとマグロ (アンダルシア) Helado de ajo blanco con atun
Pescado	帆立とアオリイカ、的鯛のサルサベルデ (バスク) Salsa verde-vieira calmar Sanpedro
Carne	和牛サーロイン 〜ペブレソース〜 (金土) Wagyu con pebre イベリコ豚最高級部位"プルマ" 〜シェリーソースとメンブリージョ〜(カスティーリャ) Pulma iberica con salsa jerez y membrillo
Arroz	15種類の野菜のアロスカルドン (バレンシア、カタルーニャ) Caldoso de 15 verduras
Postre	Dulces Mos 〜一口デザートの盛り合わせ〜 トッシーノ デシエロ Tocino de cielo (アンダルシア) チョコラテ Chocolate (カタルーニャ) タルタ デサンティアゴ Tarta de Santiago (ガリシア) パネイェッツ Panallets (カタルーニャ) バナライス Helado (金土)
Cafe	コーヒー Wine Pairing - Viaje de España Sherry (Jerez) Cava Vino Blanco Vino Tinto Vino Naranja Pedro Ximénez

※内容は予告なく変更する場合がございます

ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏プロフィール

- 1966年
- スペインカタルニア地方生まれ。
- 1991年
- スペイン料理店の料理長として来日。
- 2008年
- ミシュランガイドにて星を獲得する「小笠原伯爵亭」初代総料理長、  
「愛・地球博(EXPO)」スペインパビリオン「タパス・バー」の総プロデュースを経て、  
1日1組限定、完全予約制の自身のアトリエ「L'estudi」(レ・ストウディ)を主宰。  
店舗プロデュースやセミナー、ケータリング、本の執筆など多方面で活躍中。
- 2013年
- 柴田書店より「ピンチョス360°」を発売、  
家庭で楽しめるピンチョスのレシピを提案をしている。



開催店舗

- 店舗名
- : BIKiNi medi 池袋東武店
- TEL
- : 03-5956-1800
- 所在地
- : 東京都豊島区西池袋1-1-25 東武百貨店14F
- 席数
- : 49席
- 公式HP
- :: <https://stores.four-seeds.jp/detail/3204/>

東武百貨店 池袋店14階にある、スペイン・カタルーニャ地方料理のレストラン。  
日本におけるピンチョスの第一人者、ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏が監修。  
伝統的なスペイン料理を、現代風にアレンジしてご提供。オープンキッチンを眺めながら、  
臨場感あふれるひとときをお楽しみいただけます。お一人様でも気軽に楽しめるよう、  
ピンチョスはサイズや盛り付けにもこだわり、多彩にご用意。  
池袋店限定の特別メニューもございます。店内にはカウンター席のほか、  
地中海リゾートをイメージしたテラス風のソファ席もあり、さまざまなシーンに対応しています。

