

チャンドラ1階に新店舗

CAFE & BAR
2WAY

7.27 木 **AM 10:00 OPEN**

昼のシーン【カフェ】ではパンやパンケーキ
夜のシーン【バー】ではワインやカクテル
2つの顔をお楽しみください

¥1,000以上お買い上げの上
SNSをフォローされた方

2WAY 先着200名
オリジナルエコバッグ
プレゼント

7/27・7/28

PAN
CAKE



オープン日

榎本シェフ
ご来店!



青森のうみねこをイメージした店内

神楽坂の行列店「パン・デ・フィロゾフ」
榎本哲シェフがプロデュースした
パンが青森初登場



2023年6月30日 / 2WAY 店内にて

世界初
アルファ・バケットを考案
榎本哲シェフが
青森で初監修

Bakery produce

榎本 哲 えのもとあきら

パリで最も注目されている実力派ブーランジェ
「ドミニク・サブロン」の日本全店統括シェフや
「俺のベーカリー&カフェ」を
プロデュースしてきたパン職人。
2017年に神楽坂で行列のできるパン店
「パン・デ・フィロゾフ」をオープン。



榎本 哲 シェフ

森田恭通 デザイナー

国内外で活躍している
GLAMOROUS co.,ltd. 森田恭通氏が
青森初店舗デザイン

GLAMOROUS co.,ltd.
代表 / デザイナー

森田 恭通 もりたやすみち

2001年の香港プロジェクトを皮切りに、
ニューヨーク、ロンドン、カタール、パリなど
海外へも活躍の場を広げ、インテリアに限らず、
グラフィックやプロダクトといった幅広い
創作活動を行っている。

Follow me!

CAFE & BAR
2WAY

TEL 0120-2288-49

青森市新町1丁目13-5-1F 営業時間 10:00 ~ 月曜定休



LINE

