

PRONTO 第1号店をフルリニューアル

究極の二面性を体現する新業態「PRONTO THE FIRST」が 銀座並木通りに12月2日にオープン

昼は上質な CRAFTED COFFEE、夜は刺激的な ESPRESSO & BAR として進化

飲食チェーン「PRONTO(プロント)」や「ワインの酒場。Di PUNTO(ディプント)」などを展開する株式会社プロントコーポレーション(本社:東京都港区、代表取締役社長:杉山和弘)は、1988年に第1号店として誕生した「PRONTO 銀座並木通り店」をフルリニューアルし、新業態「PRONTO THE FIRST(読み:プロント ザ ファースト)」として 2025年 12月2日にオープンいたします。



PRONTO THE FIRST 外観イメージ

「PRONTO THE FIRST」は、ブランドの原点である第1号店の地で1番の PRONTO を誕生させるべく、PRONTO の特徴でもある昼と夜の二面性をさらに極めた新たなフラッグシップ店です。

「PRONTO 究極の二面性」をコンセプトに、フロア毎で異なるコンセプトを持った空間とそれぞれに品質を追求したドリンクとフードをご用意いたしました。

1階では、こだわりのコーヒーを中心としたカフェ営業を終日行います。通常のPRONTOとは一味違う、ドリップコーヒーを中心としたメニューをフルサービスで提供。2階では、昼の時間帯にはカフェ、17時以降には、一転して、コーヒーと洋酒が融合する刺激的なバー空間へと変貌します。また、内装をフロアごとに異なる素材を使用し、新たな二面性を視覚でも感じていただけます。

CRAFTED COFFEE

■「クラフトマンシップと煌めき」がコンセプトの1階内装

木目を基調とし、自然素材の持つ温かさと時間の経過による味わいを追求しました。この素材感が、空間全体に透明感のある落ち着きと、本質的な静けさをもたらします。

自然光を効果的に取り入れ、木目と相まって空間に柔らかい陰影を生み出し、心地よい静寂と安らぎを感じていただけます。



PRONTO THE FIRST 1 階内観イメージ

■ドリップ&ダッチコーヒー

ホットコーヒーはドリップスタイルで抽出。アロマティックな「グアテマラゲイシャ」やサステナブルな水素焙煎で作られたブレンドなど個性豊かな 5 種類のラインナップを一杯ずつ挽きたてでご提供します。

アイスコーヒーは見た目にも存在感あるダッチスタイルで抽出。低温でゆっくりと抽出することで、口当たりがなめらかでマイルド、深いコクがある、雑味のないクリアな味わいに仕上がります。



■PRONTO THE FIRST 限定パスタ

いつもの PRONTO メニューに加えて、PRONTO THE FIRST 限定のパスタをご用意。渡り蟹を使用した贅沢なパスタ 「渡り蟹のトマトクリーム」 (1,650円) や、トレンドのスープパスタをご提供いたします。



■見た目に華やかなパフェやパンケーキ

フレッシュな苺を贅沢に使用した「苺のナポレオンパフェ」(1,980円)や栗の豊かな優実とラム酒の上品な香りの渋皮入りマロンクリームを使用した「渋皮マロンのモンブランパンケーキ」(1,540円)など、華やかなスイーツをご用意。銀座の並木をイメージした手作りチュイールが象徴的なオリジナルデザートです。



苺のナポレオンパフェ



渋皮マロンのモンブランパンケーキ ※価格はすべて税込です。

ESPRESSO&BAR

■「重厚感とNEO」がコンセプトの2階内装

光や揺らぎと共鳴する新たな重厚感をテーマにシルバーやメタリックな素材を大胆に採用しました。これらの素材は、空間に鋭さと緊張感をもたらしつつも、深い奥行きと高級感を演出します。

1階とは異なる素材のテクスチャーを使用し、大人の余韻を楽しめる空間に仕上げました。サービスの徹底的なこだわりと、空間の非日常感が相まって、上質な時間をお過ごしいただけます。



PRONTO THE FIRST 2 階内観イメージ

■ WORLD ESPRESSO MARTINI

ジャパン コーヒー イン グッド スピリッツ入賞の土井克朗氏が監修。独自技術による香り高さと豊かな味わいを実現した、UCC が誇る Japan Quality のエスプレッソ「Largo」と、「Largo」の抽出後のコーヒー粉から造られたプロントオリジナルの「The 珈琲 GIN」を使用したエスプレッソマティーニ(1,650円~)を全7種類展開。

世界の食文化の要素・文化を組み込み、Twist することで、日本のおもてなし体験を世界へ発信したい、という思いが込められています。



■気持ちにぴったりなカクテルを提供するコンテンツを用意

サントリー株式会社では、2024年より気持ちにぴったりなカクテルを提供するイベント「BAR グラスとコトバ」を期間限定で実施。

第2弾は2025年5月2日 \sim 5月13日に実施しました。同イベントの好評を受け、今回はPRONTO THE FIRST においても、お客様の気持ちに合うコトバをお選びいただき、それに合うカクテルを提供するという、コンセプトを踏襲した企画を実施します。



■PERFECT WHISKY

厳選されたサントリーウイスキーを複数ご用意。 固くて溶けにくい水晶のような透明度の高い「純氷」を 使用した飲用時品質にこだわった高品質のハイボール (935 円~)をご提供いたします。



■「PRONTO THE FIRST」店舗概要

店名 : PRONTO THE FIRST (プロント ザ ファースト)

所在地 : 東京都中央区銀座 8-6-25 河北新報ビル

電話番号 : 03-5537-7771

オープン日: 2025年12月2日(火) ※オープン当日は10:00 OPEN

営業時間 :月~木、日・祝 8:00~23:00

金・土 8:00~翌3:00

※2 階 ESPRESSO&BAR は 17:00 以降のみ営業

定休日: 年末年始除く年中無休店舗面積: 160.14 平方メートル

席数 :1階:31席/2階:35席 (合計66席)

想定客単価:1階CRAFTED COFFEE 1,000円

2階ESPRESSO&BAR 3,000円

instagram : https://www.instagram.com/pronto_the_first/

【本件に関するお問合せ先】

PRONTO THE FIRST PR 事務局(サニーサイドアップ内)

担当:南雲(080-7653-4941)、吉野

TEL: tel:03-6894-3200 FAX:tel:03-5413-3050 E-mail:pronto_the_first_pr@ssu.co.jp