

店舗の取材をご検討の際は、お気軽に PR 事務局までご連絡ください
MAIL : pr.midtown-hibiya@ml.prap.co.jp

NEWS LETTER

TOKYO MIDTOWN
HIBIYA

三井不動産
MITSUI FUDOSAN

2022年10月31日

東京ミッドタウンマネジメント株式会社



ミシュラン三ツ星の日本料理店など人気と実力を兼ね備えた名店のシェフのこだわりが明らかに 東京ミッドタウン日比谷のレストランに在籍するシェフをご紹介します 11月1日(火)にオープン予定の新店舗「日比谷蟹みつ」の情報も



東京ミッドタウン日比谷(千代田区有楽町 事業者:三井不動産株式会社)には、約40店舗もの飲食店舗があり、数多くの名店が日々美味しい食事と上質なひと時を過ごせる空間を提供しています。今回は東京ミッドタウン日比谷のレストランに在籍するシェフ4名をピックアップし、それぞれの知られざる魅力をお伝えします。

人気と実力を兼ね備えた名店のシェフのこだわりや現在に至るまでの経験など、東京ミッドタウン日比谷にある名店の人気の秘密が満載。料理に込められたシェフの想いを知れば、一度味わいたくなること間違いなし。シェフが選ぶオススメの逸品も是非お店でお楽しみください。

また、2022年11月1日(火)にオープン予定の新店舗「日比谷蟹みつ」の情報をご紹介します。

大人気の名店シェフ4名のルーツや経歴、こだわりの逸品をご紹介します

龍吟
RyuGin

妥協を許さない
11年連続ミシュラン三ツ星シェフ



▲山本 征治 シェフ



▲天然鮭の炭火焼



五感で感じたイタリア料理を
日比谷で再現



▲永島 義国 シェフ



▲茹でタコ 2018

天ぼがみ

「日本料理の重鎮」が語る
「日本料理の神髄」とは



▲神谷 昌孝 氏



▲からすみ蕎麦



元 CA という異色の経歴ならではの
おもてなしの作法



▲秋元 さくら シェフ



▲オムレツ

【新店舗開店情報】蟹料理の名店『銀座蟹みつ』が11月1日(火)に東京ミッドタウン日比谷に出店



日比谷蟹みつ (3F)

銀座の活蟹専門店『蟹みつ』が新たなスタイル【蟹と特選牛&ワイン】で東京ミッドタウン日比谷に進出。日比谷の閑静な街並みに融合したゆとりの空間に、6つの個室とライブ感溢れるカウンター席。日比谷公園を一望できるオープン席をご用意致しました。北海道各漁港より取り寄せる活毛蟹や吟味された特撰牛。そして四季を感じる和の匠料理の数々。“日比谷蟹みつ”を心ゆくまでお楽しみください。

蟹と特撰牛コース



龍吟
RyuGin

山本 征治 シェフ 日本料理 龍吟 (7F)

妥協を許さない 11年連続ミシュラン三ツ星シェフ

これまでのシェフ人生

幼い頃から料理は楽しく、これならずっと続けられると感じたのが始まりで、現在も仕事というよりは趣味のような感覚だと語る。日本人である自身だからこそ伝えられる料理に携わりたいという想いから日本料理の道を志す。料理が好きという想いで辛い修行時代も乗り越え、2003年12月、六本木に『龍吟』を開店。その後、現在の東京ミッドタウン日比谷に拠点を移し、本物の“日本料理”を発信し続けている。

シェフとしてのポリシー

自身が知り得る最善の方法でお客様に料理を届けたい。特に炭火焼きや精米方法にはこだわりを持ち、商業施設では難しいと言われている炭火焼を東京ミッドタウン日比谷でも提供し続けている。自身が厨房に立たない日は店を開けないのもこだわりのひとつ。またオーナーシェフとして、何よりも人が大切と考えており、従業員にも自分たちのつくる料理がお客様にいかにか感動や幸せを与えているかを一緒に働きながら知ってほしいと思っている。

これから実現したいこと、ビジョン

料理を通じて楽しめる場を創出し、良い時代に戻していく。近年はテイクアウトメニューやランチ営業も行つなど、新たな試みを行い大きな反響を呼んだ。また従業員のことも非常に大切にしており、個人の人生も補償していくという気持ちを持ち、組織力をあげていきたいと語る。

(プロフィール) 山本 征治 1970年香川県 高松市生まれ。2003年12月、六本木に『龍吟』を開店。2018年8月に現在の東京ミッドタウン日比谷に本店を移す。海と自然をこよなく愛し、オフの時間は魚好きならではのスキューバダイビングを楽しむプロダイバーでもある。



山本 征治 シェフ



天然鮎の炭火焼 価格：コース料理 ¥40,000 (税込)

山本シェフこだわりの“炭火焼き”の逸品。日本料理における献立の流れの中で、焼物は御馳走です。商業施設の一画で炭火の施設をあつらえ、魚や肉を最高級の備長炭で焼く。その中でも、天然鮎を生きた状態で焼き上げることに拘る龍吟の技を味わいに来てください。



SALONE TOKYO

永島 義国 シェフ SALONE TOKYO (3F)

五感で感じたイタリア料理を日比谷で再現

これまでのシェフ人生

実家が洋食料理店を営んでおり、自然と料理の道を志す。当時フランス料理が人気であったが、フレイパン 1 つで作れるイタリア料理に魅力を感じ、イタリア料理の道へ。29歳でイタリアに渡航し様々な地域の 8 つのレストランで修業。同じ国にも関わらず、地域ごとに料理が全く異なるものであったことから「イタリア料理というものはない」と感じ、地域の食材を存分に活かした料理を提供している。

シェフとしてのポリシー

イタリアの景色や香りからイメージして料理をする。当時感じた感覚を大切に、夏は北部のシチリアの魚介、冬は南部のチーズなど、季節に合わせた素材を豊富に使ったメニューを考案。イタリア料理は見たこともないような創作料理が魅力の一つであり、今も 1 ヶ月ほどの試作を重ね、毎月常に新たなメニューを考案し続けている。イタリア各地の特色のある料理にふれたことのある永島シェフならではのこだわりである。

これから実現したいこと、ビジョン

国産食材に目を向け、料理に活かしていきたい。鳥羽のサワラなどの魚介や千葉の地野菜など、自ら現地へ足を運び、食材を吟味している。その場で生産者の方々と話し、メニューや調理法のイメージを膨らませたりと、ここにもイタリアでの経験や感覚が活かしている。

(プロフィール) 永島 義国 1975年新潟県 上越市生まれ。19歳でイタリア料理人を志し都内で修業を開始。29歳で渡伊し5年で6つの州、星付きレストランを含む計8店舗で修行。35歳で帰国し数店舗勤務の後、2018年から現在の「SALONE TOKYO」にてオープン時よりシェフを務めている。趣味は料理本集めと音楽鑑賞。食べ歩きをすることが好きで現在も時折、シチリアに赴いた際には現地での食べ歩きを行う。



永島 義国 シェフ



茹でタコ 2018 価格：コース料理 ¥16,500 (税込)

72℃で4分間火入れした柔らかい茹でたタコにあさり出汁とジャガイモの泡を載せた定番のアミューズ。この柔らかさを生み出す温度と時間は、イタリアで食べた屋台の味をイメージして、火入れだけで約半年調整を重ねました。海を見て感じた香りなども思い出し、シチリアで魚介と同じく名産である柑橘も使用した逸品です。タコも国産の三重県鳥羽市のタコにこだわっています。

そばがみ

神谷 昌孝 氏 そばがみ (3F)

「日本料理の重鎮」が語る「日本料理の神髄」とは

これまでのシェフ人生

小中学生時代に親戚が営む料理店で手伝いをしており、15歳で愛知県「千歳楼」にて日本料理の修業を始める。その際に、北大路魯山人の煮方を勤めた料理人「竹内啓恭氏」と出会い、たった一人の弟子となる。2018年にオープンした「そばがみ」という店名には商業施設に入るからこそ馴染みやすくあってほしいという思いが込められている。

シェフとしてのポリシー

日本料理を残していきたい。そばがみの店名にも込められているように、料亭の味を幅広く多くの方に食べてもらいたいという思いがあり、日本料理を後世に伝えていきたいと語る。日本料理において大切なことは、「礼儀」と「真心」。また毎日足を運んでくださるお客様のために日本料理という枠の中で様々な食材を活用するように心がけている。

これから実現したいこと、ビジョン

日本料理を後世に伝えていくことはもちろん、そのために人材育成にも力を入れる。近年、日本料理の道を志す人の減少を肌で感じており、従業員には「お客様への礼儀」「料理は真心」を熱心に伝えるなど日本料理を継承している。



▲神谷 昌孝 氏

(プロフィール) 神谷 昌孝 1947年愛知県 西尾市生まれ。15歳で愛知県「千歳楼」にて日本料理の修業を開始。その際に、北大路魯山人の煮方を勤めた料理人「竹内 啓恭 氏」に出会い、たった一人の弟子となる。1992年に新宿にそば処「竹がみ」をオープン、その後赤坂、乃木坂などの店舗を経て2018年に東京ミッドタウン日比谷にそばがみをオープン。休日はゴルフをして過ごすことが多く、料理人や異業種の方と交流している。



からすみ蕎麦 価格：¥1,900(税込) ※トッピングは季節により異なります。

スペインの名店で当時世界一予約の取れない店と言われた「エルブジ」のフェラン料理長が来日した際、あるTV番組でイタリアンの巨匠「山田 宏巳 氏」と日本料理・神谷シェフのタッグが実現し、提供した料理の一つが「からすみ蕎麦」です。日本料理の素材である「蕎麦」とヨーロッパでも馴染みのある「からすみ」を使用しようというアイデアから生まれた逸品です。



秋元 さくら シェフ morceau モルソー (2F)

元 CA という異色の経歴ならではのおもてなしの作法

これまでのシェフ人生

大学卒業後は航空会社のCAをしていたという異色の経歴を持つ。当時から人をもてなすことが好きで、人を喜ばせたい気持ちが強く、一期一会ではない、また会いに来られる場を作りたいという思いから料理の道へ。航空会社を退社後、料理学校へ通い、季節性や国民性が表現しやすい点に魅力を感じ、フランス料理を選択。フランス家庭料理をモットーにモルソーをオープン。

シェフとしてのポリシー

お客様がその時食べたいものを提供できる料理人でありたい。例えば、美味しいものが食べたいけれど、体調が優れず胃腸に負担をかけたくないお客様など、その人に合わせた料理を提供したい、そんな思いを大切にしている。そのためにも常に心地よい空間を提供すべく、姿勢、歩き方などCA時代のお客様をお迎えするおもてなしの作法を店舗でも心がけていると語る。

これから実現したいこと、ビジョン

近年は特にチーム力が大切ということを感じ、オーナーシェフとしてチームメンバーのパフォーマンス向上を日々大切に考えており、スタッフとともに良い空間にするための信頼関係を構築している。チームを家族のように大切に思っているからこそ、独立の支援なども積極的に行っている。

(プロフィール) 秋元 さくら 1980年福井県 福井市生まれ。大学卒業後、一度は航空会社のCAとして就職するも、料理の道へ。辻調理師専門学校東京校に進学、その後は新宿のビストロ、白金台のレストランなどで修業を重ね、2009年に目黒にモルソーをオープン、2018年に現在の東京ミッドタウン日比谷に移転。週末は娘とキャンプに行くなどして過ごしている。



▲秋元 さくら シェフ



オムレツ 価格：ランチ コース料理 ¥4,950(税込) ~
ディナー コース料理 ¥7,695(税込) ~

季節によってソースなどを変えながらも常にコースメニューに名を連ねる大人気メニューです。熊本の「オガタエッグファーム」の卵のみを使用。本場のフランス同様「オメガ3」を含んだ飼料を食べている鶏の卵です。試行錯誤を重ねた結果、オムレツにはフランスの飼料を与えた鶏の卵が合うというシェフこだわりの逸品。

【新店舗開店情報】蟹料理の名店『銀座蟹みつ』が 11月1日(火)に東京ミッドタウン日比谷に出店

ランチタイムはリーズナブルに¥1,980～。ディナータイムはコース料理を¥14,784円～をご用意しております。様々なシーンでご利用ください。※価格はすべて(税サ込)となります

《ランチメニュー》

日替わり膳 ¥1,980
彩華膳 ¥3,696
ミニ懐石 ¥8,008
他、多数揃えております。



彩華膳

価格: ¥3,696

《ディナーメニュー》

特撰牛コース ¥14,784
蟹コース ¥16,632
蟹と特撰牛コース ¥19,096
等。他アラカルトもごございます。



蟹と特撰牛コース

価格: ¥19,096

▷ご予約受付中 店舗 HP : <https://hibiya-kanimitsu.com> お問い合わせ先 : 03-5157-2232

■「三井不動産 9BOX 感染対策基準」について

当社グループでは、これまでも施設ごとに新型コロナウイルス感染対策を徹底してまいりましたが、今後新たな変異株が流行した場合においても安心して当社グループの施設をご利用いただくために、医学的・工学的知見に基づくわかりやすい感染対策が必須と考え、グループ共通の「三井不動産 9BOX 感染対策基準」を策定しました。当社グループはオフィスビル、商業、ホテル、リゾート、ロジスティクス、住宅等、多様な施設を展開しており、当社グループだけでなく社会全体で共有しやすい項目として提示することで、社会共通の課題解決に貢献したいと考えています。

当社は引き続き、安心・安全な街づくりを通して持続可能な社会の実現に取り組んでまいります。

※参考リリース : https://www.mitsui-fudosan.co.jp/corporate/news/2021/1001_01/

三井不動産 感染対策基準

