

**ミシュラン三つ星の最後の大物が日本上陸**  
**ニューヨーク料理界の至宝「ジャン-ジョルジュ」のレストランで**  
**NY タイムズが「心を奪われる」と評する革新的な料理を…**

**日本の伝統食材も取り入れた夏の新作コース料理開始**

8年連続でミシュランの三つ星を獲得し、米紙ニューヨーク・タイムズでも最高の四つ星の評価を受けるシェフ「ジャン-ジョルジュ・ヴォンゲリステイン」の最高級レストランとして、東京・六本木ヒルズのけやき坂通りの路面店(2階建て)に開業した「ジェイジー ジャン-ジョルジュ 東京」は、夏の新作コース料理(ランチ4皿税込4,800円、ディナー5皿税込13,000円～ ※サービス料別10%)の提供を開始しました。

飛騨牛や車海老、ウニなど日本の食材を東アジアのスパイスで香り豊かに仕上げた夏の料理は、活力あふれる一品ばかりです。日本料理を好むジャン-ジョルジュらしく、ワサビといった馴染み深い日本の伝統食材を巧みに取り入れた料理もお楽しみいただけます。

**NY タイムズが評する“心を奪われる料理”**

ジャン-ジョルジュのキャリアは、独自のコンセプトで名声を上げた料理人ポール・エーベルランの弟子としてスタート。その後、南フランスのロアジスで、ポール・ボキューズやルイ・ウーティエのもとで働き、このミシュランの三つ星レストランでの経験を生かして、アジア各国の一流ホテルでさらなる経験を積みます。

アジアで働き、旅をするなかで、東アジアのエキゾチックでスパイスの香り豊かな味に魅せられていきます。そして、伝統的な肉のブイオンやクリームを使わず、野菜の水分やフルーツのエッセンス、軽やかなブイオンや、ハーブのビネグレットソースなどを使用し、強烈な風味と食感を創りだしました。日本料理を好む彼らしく、生姜・ワサビ・柚子・出汁などを好んで取り入れているのも特徴的です。

こうした経験から生み出される、圧倒的な個性が溢れだす革新的な料理の数々は、「爆発的に風味が豊かな料理」(アメリカを代表する男性誌、Esquire)で、「彼の料理に心を奪われた」(NYタイムズの四つ星レビュー)と評され、世界中の食通が虜になってきました。

1984年に仕事で初めて日本を訪れたジャン-ジョルジュは、はじめて生の魚を食べてカルチャーショックを受けるとともに、新鮮で滋養溢れる食材、そして対照的な味で構成される日本料理に魅了されまし



た。「ジェイジー ジャン-ジョルジュ 東京」でふるまう料理は、ニューヨークの旗艦店で提供している、彼の代名詞ともいえる料理を中心とした、ベスト・オブ・ベストなメニュー構成です。そこに、日本の四季を色濃く反映する食材を使用することで、素材を活かした ‘vibrant cuisine’ (活力あふれる料理) がさらに輝きを増します。

### 世界 24 店舗のなかで最も小さく、唯一カウンター席のある東京店

世界中に 24 店舗のレストランを展開する彼が、十数年来の夢であった東京進出に際し、初めて店舗に取り入れたのが、カウンター席です。作りたての料理をふるまう日本の割烹スタイルに感銘を受け設計しました。また世界 24 店舗のなかでも、最も席数が少ない点も、今回のこだわりです。シェフの目の届くなかで料理が提供される 14 席のカウンター席は、まるで劇場を眺めるかのような、料理人の躍動する姿もお楽しみいただけます。2F にはテーブルでの 20 席を用意、1F とは対照的な空間でお食事を楽しめます。

東京店のシェフ・ド・キュイジーヌは、NY 本店でスー・シェフを務めたジャン-ジョルジュの愛弟子、米澤文雄です。

「ジェイジー ジャン-ジョルジュ 東京」は、2014 年 3 月から開業。4 月からはアラカルトとランチメニューも加わりました。そして開業 4 カ月を経て、新たなコース料理が今夏からスタート、より一層の輝きを放ちます。



## 気鋭のデザイナーが手掛ける、重厚さと和らぎを織り交ぜた内装

店舗はけやき坂通りの路面2階建てで、カウンター14席(1階)は、料理人がゲストに直接おもてなしする割烹スタイルを取り入れています。2階のラウンジ(20席)ではアラカルトをお楽しみいただけますテラス(10席)もあり、用途に応じてご利用いただけます。

内装はカウンターや調理台などに大理石を用いた重厚な空間で、椅子もこの店の特注です。階段下の吹き抜けにはオーガンジーのオブジェが、空間全体を柔らかなイメージで包みます。空間デザインはグエナエル・ニコラで、オブジェは須藤玲子、ライティングはエルベ・デスコットです。エッジーかつ現代的で、日本の様式美を意識した柔らかなデザインが交わった空間です。

## シェフ・ド・キュイジーヌ 米澤文雄 プロフィール

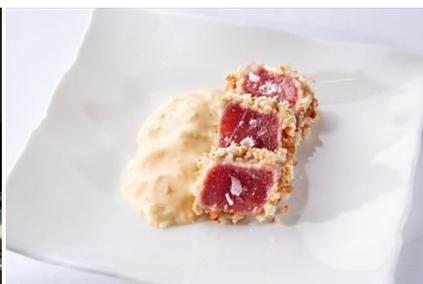
イタリアンの草分け的存在である恵比寿「イル・ボッカローネ(恵比寿)」で経験を積んだ後、2002年に単身ニューヨークへ。

人気の日本食レストランなどで働いた後、ミシュラン三つ星レストラン「ジャン・ジョルジュ」へ(2002年)。その類稀なる感性がスターシェフのジャン・ジョルジュの目に留まり、絶大な信頼を受けわずか3年で、日本人初のスー・シェフに抜擢されます。

その後2007年、ニューヨーク・コンセプトのレストラン「57 FIFTY SEVEN(六本木)」のオープンを期に日本に帰国し、グランドシェフに就任。「MLB café(恵比寿)」でオープニング・シェフとして活躍した後、「KENZO ESTATE WINERY」でナパ・ヴァレーと日本を行き来しながらエグゼクティブ・シェフとして世界中の美食家たちに料理をふるまい、絶賛されます。

2013年3月に行われたアメリカ大使館主催のシェフ・コンペティション「United Tastes of America」の日本大会で優勝、北アジア大会でも準優勝を果たしました。

そしてこの度、ジャン・ジョルジュの日本初進出を機に、レストランのシェフ・ド・キュイジーヌに抜擢され、新たなステージで腕を振っています。



店舗概要

店 舗 名	JG JEAN-GEORGES TOKYO (ジェイジー ジャン・ジョルジュ 東京)
住 所	東京都港区六本木 6-12-4 六本木ヒルズ けやき坂通り
交 通	地下鉄「六本木」駅 1a 出口から徒歩 5 分
営 業 時 間	ランチ 11:00-15:00、ディナー17:00-24:00 ※テラス席は 11:00-22:00 ※無休
コース料金	ランチ 4,800 円、ディナー13,000 円～ ※税込 ※サービス料別 10%
ディナー	<p>(JG サマーメニュー 6 品 ¥13,000) ※マリアージュワイン+6,000          アミューズ、レモンゼリーとキャビア クレームフレッシュ、温かな車海老と雲丹 グリーンチリ、スズキのスチーム マッシュルームのエッセンス レモングラスのコンソメ、飛驒牛 A-5 のシアード ゴールドバー スクワッシュ パルメザン 沖縄ハバネロエマルジョン、フォンダンショコラとキャラメルアイス</p> <p>(JG 夏のテイastingメニュー 8 品 ¥18,000) ※マリアージュワイン+8,000          アミューズ、レモンゼリーとキャビア クレームフレッシュ、本マグロのライスクラッカー スパイシーシトラスソース、トマトとサマーフルーツ、温かいフランとピーツのグレーズ ピスタチオとシェーブルチーズのホイップ、スズキのスチーム マッシュルームのエッセンス モングラスのコンソメ、飛驒牛 A-5 シアード ゴールドバー スクワッシュ パルメザン 沖縄ハバネロエマルジョン、フォンダンショコラとキャラメルアイス</p> <p>(JG 夏のおまかせメニュー 13 品 ¥24,000) ※マリアージュワイン+¥12,000          アミューズ、レモンゼリーとキャビア クレームフレッシュ、本マグロのライスクラッカー スパイシーシトラスソース、温かな車海老と雲丹 グリーンチリ、トマトとサマーフルーツ、温かいフランとピーツのグレーズ ピスタチオとシェーブルチーズのホイップ、白桃と自家製ヨーグルト本わさび、スズキのスチーム マッシュルームのエッセンス レモングラスのコンソメ、ロブスターのロースト ロメスコソースとスイートコーン、フォアグラのソテー 甘酸っぱいチェリージャムとビターアーモンド、飛驒牛 A-5 のシアード ゴールドバー スクワッシュ パルメザン 沖縄ハバネロエマルジョン、サマーメロンとパッションフルーツ ヨーグルトソルベとライムでマリネしたキューカンバー、フォンダンショコラとキャラメルアイス</p>
ラ ン チ	<p>(JG ランチコース ¥4,800) ※12 種類のアラカルト料理あり (¥1,300～¥5,000)          キューカンバーとヨーグルトの冷製スープ フレッシュベリーとバジル          or 本マグロのタルタル、アヴォカド ラディッシュとジンジャー dressing          帆立とカリフラワーのキャラメリゼ ケイパーレーズンエマルジョン          or 海老の鉄板焼き フェンネルとレモンのピューレ クリスピーアーティーチョコレート          フランス産 鴨胸肉とジョーダンアーモンド アマレットソース          or 飛驒牛 A-5 のシアード ゴールドバー スクワッシュ 沖縄ハバネロエマルジョン (+¥1,500)          コンプレストパイナップル バナナソルベとローズ          or フォンダンショコラとキャラメルアイス          コーヒー or 紅茶</p>
飲 み 物	赤・白ワイングラス 1,700 円、2,300 円、ほか シャンパングラス 2,100 円、ほか
席 数	1F(カウンターのみ) 14 席、2F(テーブル) 20 席
連 絡 先	Tel.03-5412-7115、mail.info@jean-georges-tokyo.jp
H P	<a href="http://www.jean-georges-tokyo.jp/">http://www.jean-georges-tokyo.jp/</a>

## 会社概要

【社名】株式会社ノバレーゼ[英文社名]NOVARESE, Inc.[証券コード]東証一部(2128)  
 【住所】〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目8番14号 銀座 YOMIKO ビル 4F  
 【電話】03-5524-1122(代) 【設立】2000年11月1日  
 【資本金】608,825千円(2013年12月末) 【代表者】代表取締役社長 浅田剛治  
 【従業員数】661人(連結)、555人(単体) ※いずれもパート・アルバイト除く(2013年12月末)  
 【売上高】2013年12月期 138億9,400万円(連結)  
 【事業内容】ブライダル事業(婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、レストラン部門)、レストラン特化型事業  
 【連結子会社】株式会社タイムレス(コンサルティング事業)、株式会社MARRY MARBLE(婚礼演出映像・写真)  
 株式会社花乃店千樹園(婚礼装花)、上海娜珀蕾丝餐饮管理有限公司(レストラン運営)  
 NOVARESE KOREA INC.(レストラン運営)

## 事業内容

### ■ ブライダル事業

(婚礼衣裳部門)

NOVARESE	シンプルでモダンなデザインの高級ウエディングドレスのレンタル、販売
ecruspose	華やかでキュートなデザインの上ウエディングドレスのレンタル、販売

(婚礼プロデュース部門)

モノスタイプ	都市の中心地や閑静な住宅街など利便性の良い地域を対象に、洗練された都会的イメージと、高級感を演出するシンプルでスタイリッシュな内外装や空間建築を特徴とする施設
アマンダタイプ	都市郊外で自然の景観に恵まれた地域を対象に、くつろぎと開放感のある高級リゾート感のあるウエディングを演出する、自然を活かした郊外型建築を特徴とする施設
再生施設	歴史的・文化的価値があり利便性の良い高付加価値建造物や、旧来型のホテル・専門式場を当社の開発・運営手法を投入し、蘇らせた施設(下記【再】)
中価格帯施設	平均婚礼費用を上記3タイプより4割程度抑えた中価格帯施設。既存の式場・ホテル・ゲストハウスを改装する再生物件に特化
業務提携	レストランや料亭との提携施設で挙式・披露宴やパーティの受託運営(下記【提】)

(レストラン部門)

レストラン事業	休日の披露宴や平日のレストラン営業における飲食事業を運営(下記【R】)
---------	-------------------------------------

### ■ レストラン特化型事業

挙式・披露宴を行わないレストラン特化型の店舗を運営(下記【Rのみ】)

【R】:通常のレストラン営業  
 【R(夏)】:夏季限定営業  
 【R(夏)】:各種宴会時のみ営業

ゲストハウス	モノリス	12	26 (27)
	アマンダ	6	
	その他 ゲストハウス	4 (1)	
中価格帯施設		4	
婚礼提携			1
ドレスショップ	NOVARESE	9	15
	ecruspose	6	
レストラン特化型(国内)			5
レストラン特化型(海外)			3

( )は今後の開業件数  
 □は新規を含む合計

本件に関するお問い合わせ先

(株)ノバレーゼ 広報担当:野原 TEL: 03-5524-1199 FAX: 03-5524-1133

E-mail: nohara@novarese.co.jp