

**軽井沢の有機野菜を使うオーガニックフレンチ店****「AMANDAN LEAF 旧軽井沢倶楽部」オープン**

ノバレーゼ初のレストラン特化型施設

開業日：2009年7月16日（木）

ウエディングプロデュース・レストラン運営の(株)ノバレーゼ（本社:東京都中央区、浅田剛治社長、マザーズ上場、資本金:5億8千万円）は、長野県のリゾートコミュニティー「旧軽井沢倶楽部」の住民が集う「旧軽井沢倶楽部 倶楽部ハウス棟」の内装をリデザインし、新たに「AMANDAN LEAF 旧軽井沢倶楽部」として、レストランをオープンします。

シェフにフランスの名店「マキシム・ドゥ・パリ」で修業を積み、有名老舗ホテルで料理長を歴任した野口新生を迎え、信州の契約農家で採れる新鮮な有機野菜を使ったオーガニックフレンチを提供します。

**1.2万㎡の敷地に40席、眺望と料理を視覚で楽しむレストラン**

「AMANDAN LEAF 旧軽井沢倶楽部」は、東京ドームの広さに匹敵する1万2000平米の敷地に40席のみの、敷地を贅沢に使ったレストランです。

店内ガラス越しに360度広がる自然の眺望や野鳥をご覧いただきながら、食事をお楽しみいただけます。

元々、建築家の團紀彦が、自然との調和を意識し設計した、浅間山噴火の溶岩“浅間石”を敷き詰めた重厚なエントランスや採光性を高めるガラス張りの造りなどの外観をそのまま活かし、内装をリデザインします。

内装は、近代建築を得意とするデザイナーの垂見和彦氏が、新たに「Texture of the Nature」をコンセプトに、ラグジュアリーな空間をデザイン。より開放的でくつろげる店内をつくります。



浅間石を敷き詰めた外観

イメージ  
契約農家の採れたて有機野菜を使用**地産地消のオーガニックフレンチ**

料理は、本場フランスの高級レストラン「マキシム・ドゥ・パリ」で経験を積み、オーガニックフレンチを得意とする総料理長の野口新生が手がけます。

地元軽井沢の澄んだ空気と肥沃な土地で、化学肥料を使わずに育てた有機野菜や旬の食材を厳選し、大地の味わいを最大限活かした“軽井沢スタイル”のフレンチをつくり



ます。

レストランでは、ランチ特別コースや3種類のコース料理を提供するほか、アラカルトメニューも充実させます。

午後は、カフェ営業をし、地元のお客様が気軽に、散歩感覚でティータイムをお過ごしいただけるようにします。

### 旧軽井沢倶楽部とは

「旧軽井沢倶楽部」は、東京ドーム約16個分の敷地を誇るリゾートコミュニティです。「旧軽井沢倶楽部」のオーナーが、充実した時間を過ごすために作られた「倶楽部ハウス棟」は、絵画や写真などの個展が開けるギャラリーや本格的なレストラン、宿泊室などの設備がある管理棟として親しまれてきました。

「旧軽井沢倶楽部」別荘地全体の景観設計は、オーランドのディズニーワールドなど世界22か国で施設を展開するSWAグループが担当しています。樹木の80%を残したプランニングで、レストランから見える自然の景色は格別です。

「AMANDAN LEAF 旧軽井沢倶楽部」は、その広大なリゾートのメインロード近くの山麓に位置しており、交通の利便性も兼ね備えています。

### ノバレーゼ初のレストラン特化型施設

ノバレーゼが、レストラン営業に特化し運営するのは、今回が初めてです。

弊社は、1日2組限定の貸切型婚礼施設（ゲストハウス）を中心に展開、同業他社とは一線を画し、各施設でレストランを運営し、地産地消の料理にこだわったプライダルを提案してきました。

そのノウハウを生かし、避暑地として皇室や上流階層に愛される舌の肥えたお客様が多い軽井沢で、地元の有機野菜にこだわった、フレンチレストランをオープンします。

契約農家と協力し新しい野菜を取り入れるなど、軽井沢の澄んだ空気が育む野菜の魅力を余すところなく伝えます。

### 野口新生（のぐちあらお） 総料理長 プロフィール

静岡県田方郡 1946年5月17日生まれ。「川奈ホテル」料理長の長男として育ち、1965年「大成観光」（元・ホテルオークラ）に入社。

第一期出向社員として「アムステルダム・ホテルオークラ」へ渡欧、世界屈指の高級レストラン「マキシム・ドゥ・パリ」などフランスで修行を積み、優秀な料理人が競う「アルパジョン・料理コンクール」で1980年から3年連続受賞。

帰国後は、レストラン経営のほか、料理学校の講師や「淡島ホテル」の総料理長など多岐に渡って活躍。2009年7月オープンの「AMANDAN LEAF 旧軽井沢倶楽部」総料理長に就任する。



NOVARESE

施設概要

運営管理	(株)ノバレーゼ
施設名	AMANDAN LEAF 旧軽井沢倶楽部
開業日	2009年7月16日(木)
住所	長野県北佐久郡軽井沢町大字軽井沢 1370-329
交通	新幹線：東京駅から長野新幹線「あさま」利用で軽井沢駅まで63分 軽井沢駅から車で約10分 車：東京より関越道・上信越道経由で約2時間30分
営業形態	[ランチ] 11:30~14:00(LO) [カフェ] 14:00~16:30 [ディナー] 17:30~20:30(LO) 定休日 第二水曜日(季節変動あり)
料理	信州、軽井沢地域の新鮮な有機野菜を中心としたオーガニックフレンチ
レストラン料金	[ランチ] コース：3,000円、5,000円、7,000円(シェフ特別) アラカルト：1,400円~ [ディナー] コース：5,000円、7,000円、9,000円(シェフ特別) アラカルト：1,500円~
席数	40席 少人数での集まりから、パーティーやウエディングなどの貸切にも対応可能
駐車場	20台
施設概要	敷地面積：12,177.00㎡ 延床面積：1,795.89㎡ 建物構造：鉄筋コンクリート造 地下2階地上2階建て 建築設計：(株)團紀彦建築設計事務所 内装設計：(株)ラダックデザインアソシエイツ
URL	<a href="http://www.novarese.co.jp/r-alf">http://www.novarese.co.jp/r-alf</a> (7月16日~)
お問合せ先	電話：0267-41-3399 (7月2日~)



## 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]東証マザーズ(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】(代)03-5524-1122  
 【設立】2000年11月1日  
 【資本金】580,789千円(2009年3月31日現在)  
 【代表者】代表取締役社長 浅田剛治  
 【従業員数】698名(パート・アルバイト含む)(2009年3月31日現在)  
 【売上高】2008年12月期 93億4,280万円  
 【事業内容】婚礼プロデュース事業、婚礼衣裳事業、ホテル・レストラン事業

## 事業内容

### 婚礼衣裳事業

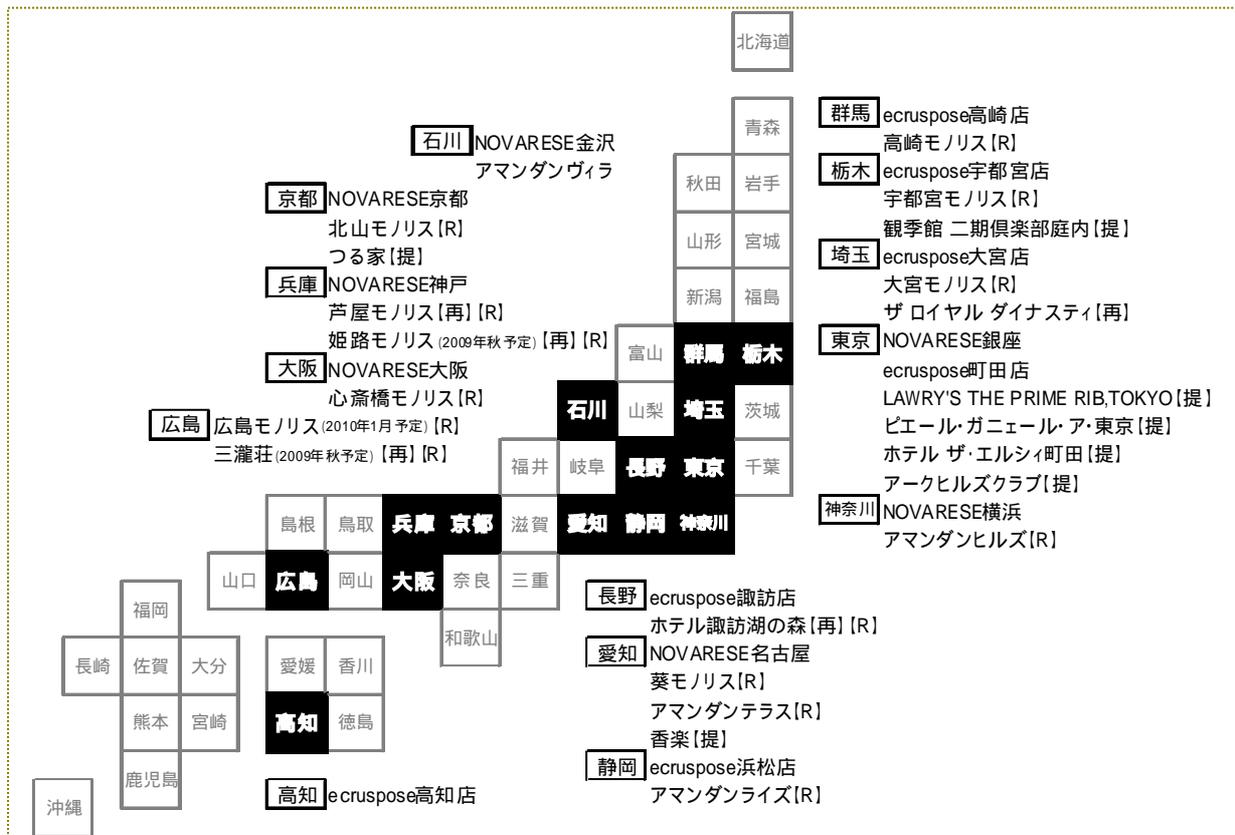
- NOVARESE : 高級イタリアン・ウエディングドレスの専門店、7店舗を展開  
 ecruspose : 若い女性をターゲットにしたウエディングドレスのセレクトショップ、7店舗を展開

### 婚礼プロデュース事業

- モノリスタイプ : 都市型ゲストハウス  
 アマンダンタイプ : 郊外型ゲストハウス  
 再生物件 : 古い式場や歴史的建造物をリノベーションしたゲストハウス(下記【再】)  
 業務提携 : レストランの運営会社の婚礼部門を請負(下記【提】)

### ホテル・レストラン事業

- ホテル事業 : ホテル諏訪湖の森のホテル運營業務  
 レストラン事業 : ゲストハウスのレストラン営業(下記【R】)



### 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