



**仏・パリでレストランを開業した一流シェフがつくる
“ヨコハマフレンチ”を横浜上空に浮かぶレストランで…
全面ガラス張り、港を一望できる「横浜モノリス」開業**

ウェ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、東証一部、資本金:6億円)は、横浜市に初となるレストラン「横浜モノリス」を本日、2012年6月1日(金)に開業しました。

「横浜モノリス」は、横浜港やみなとみらいを眼下に望むビル(TOC みなとみらい)の最上階17階で開業、「横浜上空に浮かぶ大人のレストラン」がコンセプトです。店内の海側は全面ガラスで、横浜の全景をお楽しみいただけます。

シェフはフランスで18年間の料理歴を持ち、パリでレストラン「La Pomme」を開業しオーナーシェフを10年間務めた波多江克彦(はたえかつひこ)です。氷彫刻コンテストで日本一を二度獲得するなど、料理を演出する技術にも長けたシェフです。メインダイニングはオープンキッチンで、調理シーンもお楽しみいただけます。

料理は、フランス料理発祥の地である横浜にふさわしく、王道のフレンチです。新鮮な神奈川の野菜や厳選した旬の素材をふんだんに使用し、素材のもつ旨みを最大限に活かした料理を、ランチプレート1500円、ランチコース2000円から提供します。

コース料理の最後には、専属パティシエがつくるデザートをワゴンサービスで提供し、お好きなものをお選びいただけます。



横浜モノリスは披露宴会場やチャペル、控え室など婚礼機能を完備しており、予約に応じて土日祝日を婚礼施設として運営します。





■ フランス・パリでレストランを開業したシェフ

横浜モノリスのシェフ波多江克彦は、パリで18年に渡るフランス料理の経験を持ち、アンチエイジングをテーマに、美味しく、美しく食べられる料理とスローフードを楽しめる、心地よい空間づくりを大切にする料理人です。

氷彫刻コンテストで1984年と1985年に日本一を獲得したあと渡仏、三ツ星レストランをはじめ星付きレストランで8年間、修業を積みました。

その後1993年にフランスのパリで、レストラン「La Pomme (ラ・ポム)」を開業し、オーナーシェフとして10年間、現地で腕をふるいました。

2004年の帰国後、専門学校教授やホテル、レストランの料理長を歴任するなど、多方面で活躍してきました。



横浜の絶景を見ながら本格料理を…

略歴

1957年:福岡県に生まれ

1975年:大手門会館、センチュリーハイアット東京での修行を経て渡仏

フランスでは、三ツ星獲得レストランをはじめ、レストランやパティスリーを8年間渡り歩く

1993年:パリにレストラン La Pomme を開業しオーナーシェフを10年間務める

2004年:帰国後、調理師専門学校教授職やホテル、レストランでの料理長を務める

2012年:横浜モノリス料理長に就任

■ 本格フレンチのランチをワンプレート 1500円から提供

ランチとディナーのコースはともにプリフィックスで、昼 2000・3500・5000円、夜 5000・6500・8000円で展開します。ランチには、1500円の「本日のお任せワンプレートランチ」を用意し、手ごろな価格で本格フレンチをお楽しみいただけます。

昼夜ともにアラカルトのメニューもご用意します。

<コース例:ランチ>



前菜、メインディッシュをお選びいただけるおすすめコース	¥3500
・アミューズ :シェフからの贈り物	
・前 菜 :ライム香るサーモンのマリネ 香草のサラダを添えて :トマトのセミドライ 甘み広がる塩トマトとバジルのマリナーージュ :季節野菜とハーブの盛り合わせ ホワイトバルサミコのアクセント :パテ・ド・カンパーニュ 伝統的なスタイルで	
・ス ー プ :本日のスープ	
・メ ー ン :旬の鮮魚料理 シェフおすすめの季節に合ったスタイルで :手長海老のソテー 旨み際立つブイヨンソース :地鶏胸肉のヴァプール さっぱりとした柑橘の香りと共に :豚肉のグリエ 色鮮やかなトロピカルフルーツ添え :国産牛フィレ肉のロティ 季節野菜を添えたモノリスおすすめスタイルで (+¥500)	
・デザート	



<コース例:ディナー>

前菜、メインディッシュをお選びいただく、モノリスが贈るディナーの基本コース	¥6500
<ul style="list-style-type: none"> ・アミューズ :シェフからの贈り物 ・前 菜 :彩り豊かな野菜のエチュベ 野菜の旨みをそのままに :自家製サーモンのフュメ フレッシュサラダを添えて :フランス産フォアグラのテリーヌ 古典のスタイルで :地鶏のミキュイ 旬の野菜と共にサラダ仕立て ・ス ー プ :本日のスープ ・メ ー ン :本日の鮮魚料理 シェフのイマジネーション :サーモンのポワレ シャンパン香るクリーミーソース :オマール海老のロティ 旨みを最大級に引き出したソースと共に :特選牛フィレ肉のグリエ 季節野菜を添えて :フランス、シャラン産鴨のロティ フレッシュオレンジのソースで ・デザート 	

<アラカルト例>

前菜		メイン	
イベリアンポークの生ハムとフレッシュサラダ	¥1,600	本日の鮮魚料理 シェフ特製ソースで	¥2,200
鮮魚のカルパッチョ	¥1,800	舌平目のポピエット	¥2,300
モノリス特製サーモンのフュメ	¥1,800	とろける牛頬肉のプレゼ	¥2,800
自家製ピクルスと共に	¥2,400	じっくり煮込んだ兎の赤ワイン煮	¥2,800
フランス・ランド産フォアグラのテリーヌ古典のスタイルで	¥2,800	フランス、シャラン産鴨のロティ	¥2,800
オマール海老のサラダ	¥3,200	福岡県産宗像牛フィレ肉のロティ	¥3,600
高級食材を使ったよくばりサラダ”モノリス	¥3,600		

■ 主力事業であるブライダルにも対応

横浜市はブライダル激戦区ながら有望なマーケットであるため、当社の主力事業であるブライダルの販売も行います。

平日はレストランや BAR として運営し、土日祝日は依頼に応じて披露宴を行います。

約 1000 平米の広々とした店内は披露宴にも対応できる設計にしており、披露宴会場にもなる着席で 120 人と 50 人の大小異なるダイニングと、大観覧車を背景にした挙式対応が可能なパーティールーム、ラウンジなどを併設します。

120 人対応のダイニングはオープンキッチンとなっており、臨場感ある調理シーンもお楽しみいただけます。



ダイニングはオープンキッチン

また各ダイニングには、挙式シーンや思い出の写真などを映すことができる 100 インチのスクリーンを設置します。当社の子会社が『オープニング』『プロフィール』『エンドロール』の映像を映画仕立てで作成し、迫力の大大画面で、ドラマチックで感動的な演出が可能です。

会場設計はデザイナー・垂見和彦氏(ラダックデザインアソシエイツ)が手掛け、シックなトーンでまとめた“アダルトオリエンテッド”な成熟した大人の空間です。



■ 港街を眼下に純白のチャペルで挙式も

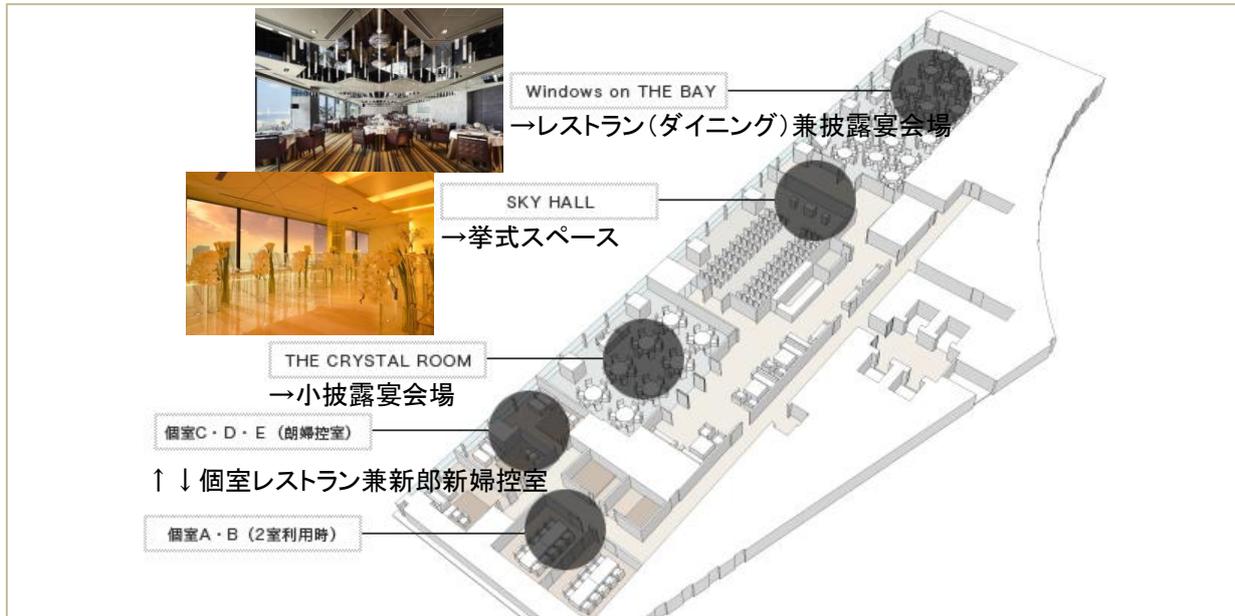
海側が全面ガラスのパーティールームは、挙式が可能です。パーティールームは床に純白のタイルを用いた透明感のある空間で、観覧車を望む非日常的な空間となります。

昼は自然光で空間全体が輝き、夜は街や観覧車の夜景が美しい、昼夜で雰囲気異なる世界観を演出できます。



昼夜で景色が異なる純白のチャペル

■ 概略図



■ 激戦区 横浜の婚礼マーケットについて

神奈川県は2008年以降、横浜市を中心にゲストハウス型や式場タイプの結婚式場が約15カ所オープンし、婚礼市場の競争が激化しています。業態別の披露宴実施組数は、ゲストハウス型が増加傾向で、2010年は2008年に比べ1.38倍です*1。県内エリア別披露宴実施場所の流出入数調査では、横浜エリアが同県でも有望なマーケットとなっています*2。(※1・2ともにリクルート調べ)

※1 神奈川の業態別披露宴実施組数実績

	2008年	2009年	2010年	過去2年間の伸び率
ゲストハウス	3,158	3,721	4,348	1.38倍
一般式場	8,547	8,226	8,685	1.02倍
一般ホテル	10,661	10,219	9,532	0.89倍
レストラン・料亭	1,663	1,612	1,243	0.75倍
教会	1,160	1,060	1,140	0.98倍

※2 神奈川エリアの披露宴実施における流出入数(成約年月 2009.8~2010.7の方を調査)

	横浜	新横浜	川崎	湘南	県央・町田	箱根・小田原
東京への流出 (神奈川県内在住者が東京で披露宴を実施した割合)	20.4% (低い)	33.2%	41.4%	13.9%	25.8%	13.9%
東京からの流入 (東京在住者が神奈川の会場で挙式した割合)	19.2% (高い)	15.6%	9.1%	12.3%	11.9%	16.4%



■ 横浜市初進出の背景

当社はこれまで神奈川県厚木市と鎌倉市で2軒の婚礼施設兼レストランを展開していますが、3会場とも異なるコンセプトで設計し差別化をはかっています。

同一県内での多店舗展開は、食材の調達力向上にもつながり、各施設で相模湾の地魚や湘南産の野菜など、地場の物をふんだんに取り入れた料理を提供します。

また当社は、ドレスショップを横浜市で開業しており、複数の施設からお客様を誘導することで、ドレスの稼働率向上も狙います。

施設名	場 所	開業時期	特 徴
アマンダンヒルズ (婚礼施設兼レストラン)	厚木市	2006.4	森の中に建つ、滝や池を配した庭園が美しい、“森と水”がテーマの郊外型の婚礼施設
アマンダンブルー鎌倉 (婚礼施設兼夏季限定レストラン)	鎌倉市	2011.3	相模湾を望む鎌倉のビーチサイドに建つ、3階建てのリゾート型の婚礼施設
NOVARESE 横浜 (ドレスショップ)	横浜市	2006.7	世界でも最高級とされるイタリア製のウエディングドレスをレンタル・販売。歴史的建造物として横浜市認定のビルを再生、先駆的な外観も特徴

■ 横浜モノリス施設概要

施 設 名	横浜モノリス
開 業 日	2012年6月1日(金)
所 在 地	〒231-8331 神奈川県横浜市中区桜木町1-1-7 TOC みなとみらい 17F
交 通	JR線・横浜市営地下鉄線「桜木町駅」徒歩1分 みなとみらい線「みなとみらい駅」徒歩6分
店舗電話番号	045-663-1788
営 業 時 間	【ラ ン チ】11:30~15:00(L.O.14:00) 【ディナー】17:30~22:00
定 休 日	第二水曜日、婚礼予約のある土日祝日
敷 地 面 積	敷地面積:約1013平米、ダイニング(披露宴対応可):約200平米、104平米 パーティールーム(挙式対応可):約115平米
設 備	ダイニング2、ラウンジ、更衣室ほか
収容着席人数	ダイニング(大):120人 ダイニング(小):50人 パーティールーム:80人
デ ザ イン	シックなトーンでまとめたアダルトオリエンテッドな内装
設 計 者	ラダックデザインアソシエイツ
平均客単価	【ラ ン チ】2000円 【ディナー】5000円 ※ともにレストラン客単価
料 理	地産地消のメニューを豊富に揃えたフランス料理
ホームページ	http://www.novarese.co.jp/yhm/restaurant/



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(2011年12月末現在) 【代表者】代表取締役社長 浅田剛治
 【従業員数】928人(パート・アルバイト含む)(2011年12月末日)
 【売上高】2011年12月期 110億2,329万円(連結)
 【事業内容】婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、ホテル・レストラン部門

事業内容

■ 婚礼衣裳事業

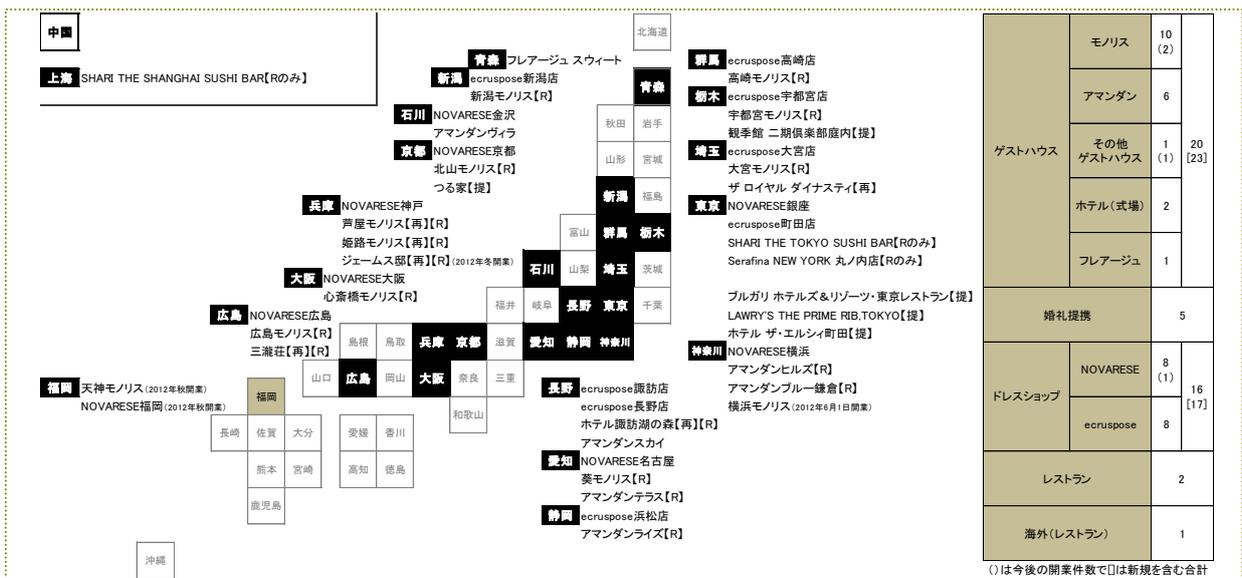
NOVARESE	取扱うドレスをイタリアブランドに特化し、洗練されたデザインの高品質なドレスを多様な品揃えで展開
ecruspose	シンプルで洗練されたデザインを打ち出す「NOVARESE」とは異なり、華やかでキュートなデザインのドレスを展開

■ 婚礼プロデュース事業

モノスタイル	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】)
フレアージュタイプ	平均婚礼費用を上記3タイプより4割程度抑えた新ブランド。2011年3月に青森県に1号店を開業。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した施設
業務提携	レストランや料亭、ホテル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】)

■ 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営業務
レストラン事業	挙式・披露宴施設において、披露宴の婚礼飲食や宴会飲食ならびに通常の一般飲食(ランチ・ディナー)を行うレストラン事業を運営(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