

**仏三ツ星、ピエール・ガニエールの愛弟子、入江誠による  
故郷、北海道の大地を表現した新作「スペシャリテ」を提供開始  
4皿 6000円～のプリフィックスコースも導入  
アユの新作料理や師との思い出を表現した一皿も…**

表参道に佇む高級フランス料理店「レストラン イリエ ル ジョワイユー」は、シェフの入江誠が考案した、20余年の料理人生初となる「スペシャリテ」の一皿を、2014年6月9日(月)から提供しています。

昨年8月に満を持して開業した自分のレストランで、改めて料理と向き合うなか、自分らしさを究極に追及してたどり着いたスペシャリテが、彼の故郷、北海道の「大地」を表現した一皿です。

北海道の大地が育んだ白樺とジャガイモの生命の力を、ぎゅっと一皿に詰めた料理「大地のコンソメ」白樺水とジャガイモのエッセンス」がようやく、完成しました。

甘さのある白樺の樹液をろ過した白樺水に北海道産のジャガイモの皮を加え、ゆっくりと熱をかけることで大地の香りを抽出するオリジナルのコンソメスープを、郷土料理のイモ餅からインスピレーションを得たジャガイモのクネルとフランス産のフォアグラやトリュフといった食材に、お客様の前で注ぎ完成する一品です。

そしてこのスペシャリテを様々なスタイルでお食事いただけるよう、6月9日(月)のディナーから、小さなポーションで10皿を提供するデギュスタッションスタイルのコース(12000円/税・サ別)と、リーズナブルなプリフィックスコース(4皿・6000円、6皿・7500円/税・サ別)も、新たに始めています。

またピエール・ガニエールとの思い出を一皿に表現した『サンテチェヌヌの情熱』を考案し、ランチ、ディナーの一部コースに同日から、取り入れはじめました。

**”大地のコンソメ” 白樺水とジャガイモのエッセンス**



北海道の大地から抽出した繊細なスープの味と、大地で育った力強く素朴な食材の味、フォアグラの優美な味、皿に舞う鼻孔をくすぐるトリュフの香りが、食欲を掻き立てます。

モチットした食感のクネルが入ることで、しっとりしたフォアグラの口当たりが際立つ一品。

プリフィックスコース

コース名	プリフィックス [A] コース	プリフィックス [B] コース
皿数	4皿	6皿
税込料金	6480円(サービス料金10%別)	8100円(サービス料金10%別)
料理構成	アミューズ・ブーシュ、前菜又はスープ*、 メインディッシュ*、デザート*、小菓子 ※印は下記料理からお選びいただきます	アミューズ・ブーシュ、前菜又はスープ2品*、 メインディッシュ2品*、デザート*、小菓子
料理	()内は単品料金、+料金はプリフィックスでそのお料金をご注文された場合の加算額	
オードブル	帆立貝とアボカドのカルパッチョ レモン風味(¥2300)、ホワイトアスパラガスのバヴァロア カルダモンのジュレ 雲丹添え(¥2300)、手長海老と赤野菜のサラダ“ルージュ” スモークドレッシング(¥2300)、鮎のマリネ 焼茄子のムース 爽やかなトマトのジュレ(¥2300)、帆立貝のラビオリ仕立て サフラン風味のクリームソース(¥3200)、フォアグラポワレ 焼玉葱添え 山椒風味のソース(¥3000/+¥800)	
スープ	白樺水で仕上げた[大地のコンソメ] “イモモチ” トリュフ風味(¥3000/+¥800)、ジャガイモと赤ピーツの冷製ポターージュ ガラムマサラ風味 ムール貝添え(¥1800)、モロヘイヤとジャガイモの冷製ポターージュ ワサビ風味(¥1800)	
メイン	スズキのポワレ アスパラガス添え ホウレン草のソース(¥3200)、オマールブルーのポワレ ミントとバナナのソース(¥4200/+¥1000)、アワビのステーキ アスパラガス添え 肝ソース ルッコラのサラダ添え(¥4200/+¥1000)、牛頬肉のブレゼ 赤ワインソース 焼玉葱添え(¥3400)、豚肉の軽いグリエ ホウレン草のクーリー 豆苗のカッペリーニ(¥3500)、仔鴨のロースト 豆苗のカッペリーニ 山椒ソース(¥3400)、牛サーロインのグリエ トリュフ風味のエシャロットソース(¥4800/+¥1500)	
ディセール	本日のフロマージュ(¥1800)、青肉メロンのスープ ローズマリージュレ マスカルポーネアイスクリーム(¥1800)、パイナップルのヴァバロア コリアンダーの香るタルタル ココナッツのアイス(¥1800)、瀬戸内レモンのタルト(¥1800)	

オススメ New Cuisine(ディナーの一皿)

鮎のマリネ 蓼のアロマ 焼茄子のバヴァロアとトマトのジュレ

旬のアユをマリネにし、焼ナスの冷たいバヴァロアとトマトのジュレでお召しいただく和とのマリナーージュを試みた一皿。青タデ(葉味)で作ったオイルを表面に塗り、初夏らしくピリっとした味わいに仕上げています。

食感に変化をよぶタタキ胡瓜と味にアクセントをつける緑のオリーブが、水草を泳ぐ鮎の清涼感のある姿を想わせます。移ろう自然を切り取る入江らしいアートな一皿です。



## 料理は“少しの感性”と“自然のうつろいを描くアート”

彼の料理の特徴は「素晴らしい食材」を「伝統技法」で調理し、その上に、その時々で変化する彼の「少しの感性」を加えた、味と香り、見た目にも訴える「記憶に残る料理」です。

特に見た目の優美さは特筆すべきところで、画家のクロード・モネを好む彼が皿に描くのは、移ろう自然を切り取った瞬間です。桜の花びらの舞いや、初夏のみずみずしい緑、イチョウの色づく秋、雪解けと木々が芽吹く初春といった四季の一瞬、水滴や波紋、砂紋、小川や海、砂漠といった自然や大地。それらの色や、香り、姿を、コース料理の一皿一皿に表現します。北海道に生まれ大地の恵みを身近に感じ育った感性は瑞々しく、自然美が皿に躍動します。

彼は「お皿がキャンパスなら空間はギャラリー」と話します。こだわりの店内は料理を美しくみせるため絵画など装飾品を極力排し、白を基調に壁に凹凸をつけライトで照らし自然のゆらぎを演出した、シンプルながら居心地の良い空間です。玄関では故郷の白樺の木が皆様をお出迎えます。

コースの基本構成と入江のコンセプトは、アミューズブッシュ(驚きを与える)、前菜(華やかに)、お魚・お肉(舌にうたえる)、デザート(フィナーレの華やかさ)、プティフル(心地よい余韻)です。



「食をアートするシェフ」と評される入江はもともと、日本のフレンチの巨匠、石鍋裕が率いるクイーン・アリスへ入店後に渡仏。フランス大統領など政財界人の通うパリの三ツ星「ルカ・キャルトン」を皮切りに、「ラ・コート・ドール」（ブルゴーニュ）や「ル・ジャルダン・デ・サンズ」（モンペリエ）、「ル・プチ・ニース・パセダ」（マルセイユ）と名だたる5軒の三ツ星レストランを含む計7店を渡り歩き修業してきました。その後、厨房のピカソと称されるピエール・ガニエールの日本初進出店「ピエール・ガニエール・ア・東京」のシェフに抜擢され日本版ミシュランの二ツ星を獲得、多くの食通を魅了してきました。料理人として円熟期を迎える彼が20年間をかけた培ったエスプリ全てを詰め込み、満を持して昨年8月にオープンしたのが「RESTAURANT IRIÉ LE JOYEUX」（レストラン イリエ ル ジョワイユー）です。名づけ親はピエール・ガニエールです。

- 94年：学校法人服部学園 服部栄養専門学校在学中の旅行先で「ピエール・ガニエール」（仏）の最先端の料理を目の当たりにし感銘を受ける
- 95年：西麻布「クイーン・アリス」入社、石鍋裕シェフに師事
- 99年：渡仏。「ラ・コート・ドール」（ブルゴーニュ）、「ルカ・キャルトン」（パリ）を皮切りに「ル・ジャルダン・デ・サンズ」（モンペリエ）など、計7軒のレストランで3年間修行
- 01年：帰国し日本橋のフランス料理店「ル・ブッション」の料理長に就任
- 05年：南青山の「ピエール・ガニエール・ア・東京」の料理長に抜擢
- 07年：上記店舗でミシュランガイドの二ツ星を獲得
- 10年：ノバレーゼに入社。「広島モノリス」（10年）や「葵モノリス」（11年）などの料理長を歴任しながらゼネラルマネージャとしてレストラン全体を統括。そのあいだ3年間をかけた今回のレストランの開業場所や料理、デザインコンセプトを構想



## About Restaurant

店 舗 名：RESTAURANT IRIÉ LE JOYEUX（レストラン イリエ ル ジョワイユー）

住 所：東京都港区南青山 5-5-4 ルーチェ南青山 2F

交 通：東京メロ 半蔵門線・銀座線・千代田線 表参道駅 A5 出口から徒歩 2 分

営 業 時 間：ランチ 11:30(13:30LO)、ディナー 18:00(21:00LO)

コース料金：ランチ 3240 円(3 皿)・4320 円(5 皿)・6480 円(6 皿)※

(税込価格) ディナー プリフィックスコース 6480 円(4 皿)、8100 円(6 皿)／

コース料理 12960 円(10 皿 デギュスタッションスタイル)※

※印はピエール・ガニエールとの思い出を表現した一皿『サンテチェヌヌの情熱』あり

(その他)アラカルト有り、サービス料 10%別途

ド リ ン ク：赤ワイン 1200 円～、白ワイン 1200 円～、シャンパン 1800 円～、ソフトドリンク 800 円～

平 均 価 格：ランチ 6000 円、ディナー 13000 円

席 数：38 席(個室 1 室あり、6 名様) ※個室使用料：ランチ 5000 円、ディナー 10000 円(税別)

定 休 日：日曜日ディナータイムのみ(ランチは通常営業)、年末年始

店 舗 面 積：150.48 m<sup>2</sup>(45.52 坪) / 連 絡 先：03-6418-7778(tel) 03-6418-7779(fax)

m a i l：info@irie-restaurant.jp / H P：http://www.irie-restaurant.jp



## 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】上海娜珀蕾絲餐饮管理有限公司(レストラン運営)、NOVARESE KOREA INC.(レストラン運営)  
 株式会社 MARRY MARBLE(婚礼演出映像制作)、株式会社花乃店千樹園(婚礼装花)  
 株式会社タイムレス(コンサルティング事業)

## 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夏季】: 夏季限定営業  
 【R宴】: 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	
ドレッシング	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)		2	

( )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