

「ジャン・ジョルジュ 東京」がミシュランの星、三年連続で獲得
来年から日本オリジナル料理の提供開始
世界で六本木店だけ、「日本酒ペアリング」のサービスも導入

ウェディングプロデューサー・レストラン運営の(株)ノバレーゼ(本社:東京都中央区、荻野洋基社長、資本金:6億円)は、運営する東京・六本木のレストラン「ジャン・ジョルジュ 東京」で、「ミシュランガイド東京2017」(2016年12月2日(金)刊行)の一つ星を獲得しました。開業後9カ月で星を獲得して以来、三年連続の評価です。

2017年は新たなチャレンジとして、日本オリジナル料理の提供を開始します。

オリジナル料理を手掛けるのは、当店のシェフ・ド・キュイジーヌで、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。アジアのスパイスや日本の食材(柚子・生姜・ワサビなど)で「酸味」や「辛味」を自在に操り独創的な料理を生み出すジャン・ジョルジュならではの類まれなセンスを受け継ぎます。米澤は「日本人の繊細な味覚に合わせて「甘み」「塩味」「苦味」「うま味」など多彩な味を、当店の特徴である「酸味」や「辛味」にバランス良く表現していきたい」と話します。

また先日(2016年11月23日)から、コースの各料理に合わせて日本酒を提供する“日本酒ペアリング”を開始しました。ジャン・ジョルジュが展開する世界32店舗の中で、初めての取り組みです。インターナショナルで革新的な料理スタイルに合わせて、日本酒は風味高く、料理とマリアージュできるものを厳選しました。

日本酒のセレクトは、世界のベストレストランで腕を磨いた当店ソムリエの藤原龍らソムリエチームと、同資格も持つ米澤です。銘柄は季節によって入れ替え、当面は、純米・純米大吟醸をベースに、にごり酒も加えた11銘柄をご用意します。価格は4杯5000円(税・サ別)~の設定です。

レストランとして料理、サービス、接客ともに進化し続ける「ジャン・ジョルジュ 東京」は、2017年も新たな驚きで、お客様をお出迎えします。



ジャン・ジョルジュのシグニチャー料理「エッグキャビア」には、「八海山 浩和蔵仕込」(新潟県:八海醸造)を合わせます。淡麗な中にもうま味をそなえた、バランスのよいプレミアム日本酒との至高の組み合わせをお楽しみいただけます。淡麗な味は、キャビアの塩気を包み込み、キャビアのうま味と酒のうま味が口の中で重なります。

「大粒ホタテとカリフラワー ケーパーレーズンエマルジョン」には、「美丈夫 特別純米」(高知県:濱川商店)を。アルザスワインを彷彿とさせる濃艶なペトロール香が漂い、ホタテはもちろん、ケッパーとレーズンの甘酸っぱいソースとの相性は抜群です。

ペアリングする日本酒と代表的な料理

銘柄	蔵元	合わせる料理	日本酒と料理(※印)の相性について
醸し人九平次 純米大吟醸 Human	愛知県:萬乗醸造	アイナメ シャトーシャロン ※	香ばしく熟成したコクのあるシャトーシャロンのアイナメと、米が元来もつ旨さも見事に引き出され、酸味だけでない複雑な奥深さがスッキリとした飲み口の日本酒が良くあいます
		ズワイガニのサラダ コンプレスト アップルとキャベツ、ハーブ	
		雲丹トースト ハラペーニョと柚子	
		真鯛のカルパッチョ ビネガージュレとジンジャー ラディッシュとオリーブオイル	
		バターナッツ スクワッシュのスープ トランペット茸とシブレット	
		林檎と柿のサラダ パンプキンシードとヨーグルトのビネグレット	
本マグロのタルタル アボカド、ラディッシュ ジンジャーマリナード			
七本槍 無農薬純米 無有(ムウ)	滋賀県:富田酒造	ガーリックスープ タイムとシュリンプ ※	ブイヨンたっぷりの温かいスープの隠し味にペアリングする日本酒を入れており、スープに忍ばせたうま味や甘味、こくが日本酒とともに引き立ち、多層的な料理の味わいを感じることができます
		真鯛のステーキ キャロットコンフィ クミンとオリーブオイル	
		甘鯛の鯖焼き 根セロリのメープルビュレ ピンクペッパーコーンビネグレット	
醍醐のしずく	千葉県:寺田本家	ロブスター タルティエヌ レモングラス フェヌグリークソース※	JG特有のスパイスの利いた濃厚なソースと、生飴の原型とされる「菩提もと仕込み」の有機酸や乳酸たっぷりの日本酒とのペアリング。料理の甘みや酸味をより一層引き立てせます
		オマール海老 ロマネスコとハーブ風味ジェイドソース	
		ナッツとシードをまぶしたハタ スイート&サワージュ	
八海山 浩和蔵仕込	新潟県:八海醸造	エッグキャビア ※	淡麗な中にもうま味をそなえた、バランスのよいプレミアム日本酒。ジャン・ジョルジュのシグニチャー料理「エッグキャビア」との最高の組み合わせです。淡麗な味は、キャビアの塩気を包み込み、キャビアのうま味と酒のうま味が重なります。
		エッグトースト キャビアとハーブ	
		キャビアクリエイションズ	
美丈夫 特別純米	高知県:濱川商店	大粒ホタテとカリフラワー ケーバーレーズンエマルジョン	アルザスワインを彷彿とさせる濃艶なベトロール香が漂い、ホタテはもちろん、ケッパーとレーズンの甘酸っぱいソースとの相性も抜群です
満寿泉 全麴	富山県:樹田酒造店	仔鳩のロースト オニオンコンポートとコーンパンケーキ ※	70%以上麴米で仕込まれたと言われるフルボディの日本酒。濃厚で複雑な味わいとスパイス香る仔鳩のローストの相性をお楽しみいただけます
		黒毛和牛 雌牛のシアード 赤キャベツのグレイズ、栗のビュレ	
		南部鶏のバルメザンクrost アーティチョーク レモンバジルソース	
		スパイス薫る仔羊のロースト キューカンパーヨーグルト クランチガーニッシュ	
		子豚のコンフィ ペーコンマーマレード	
その他セレクトした日本酒	「菊姫 にごり酒」(石川県:菊姫)、「木戸泉 アフルージュ マンチェリ」(千葉県:木戸泉酒造) 「而今 特別純米 火入」(三重県:木屋正酒造)、「陽ノ鳥 貴醸酒」(秋田県:新政酒造) 「澤屋まつもと うるとら 純米大吟醸」(京都府:松本酒造)		

※上記は 2016 年 11 月 23 日から提供する 11 銘柄。季節や料理によって銘柄はかわります。

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」に(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。その後、「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。

そして 2014 年、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、腕を振るっています。



【受賞歴】「United Tastes of America」日本大会 優勝 /

「United Tastes of America」北アジア大会 準優勝 / 「RED U-35 2015 年」ゴールドエッグ受賞



NOVARESE

JEAN-GEORGES
TOKYO

12年連続三つ星を獲得するNY料理界の至宝ジャン・ジョルジュ

「ジャン・ジョルジュ 東京」は、2005年から12年連続してNYミシュラン三つ星を獲得し、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2014年3月、開業しました。

米ニューヨークを中心に世界中で32店舗のレストランを展開する彼は、和食を好み、生姜・ワサビ・柚子・出汁など日本独特の食材を好んで取り入れています。そんな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32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まれます。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。

現在提供中のプリフィクス形式のコース料理（ランチ4皿税込4,800円～、ディナー3皿税込9,800円～ ※サービス料別10%）では、本マグロやズワイガニ、帆立、真鱈、南部鶏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ている、活力あふれる一品ばかりです。柚子や山葵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重ねます。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、伝統的な肉のブイヨ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、軽やかなブイヨンや、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。

アジアのスパイスのほかに、日本料理を好む彼らしく、生姜・ワサビ・柚子・出汁など日本の食材を好んで取り入れているのも特徴的です。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、新鮮で栄養溢れる食材、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。

こうした経験から生み出される、圧倒的な個性が溢れ出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。

「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。

会社概要

【社名】株式会社ノバレーゼ[英文社名]NOVARESE, Inc.
 【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(2015年12月末) 【代表者】代表取締役社長 荻野洋基
 【従業員数】1,871人(連結)、1,610人(単体) ※いずれもパート・アルバイト含む(2016年10月末)
 【売上高】2015年12月期 164億2,887万円(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)、株式会社ブライト(婚礼総合法務サービス)、
 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】)

ゲストハウス	モノリス	14	28
その他 ゲストハウス	アマンダン	7	
	その他 ゲストハウス	4	
中価格帯施設		3	
婚礼提携		2	
ドレスショップ	NOVARESE	9	17
	ecruspose	8	
レストラン特化型(国内)		7	
レストラン特化型(海外)		3	

施設数は今後の開業・提携予定も含みます
 ()内の数字は今後の予定件数です

本件に関するお問い合わせ先

(株)ノバレーゼ 広報担当:松井 TEL.03-5524-2299 FAX.03-5524-1133

E-mail: t-matsui@novarese.co.jp