

報道資料

フランス料理界の巨匠 アラン・デュカスのレストラン  
 「ベージュ アラン・デュカス 東京」と「ブノワ 京都」で結婚式を実施  
 美味しくて美しい披露宴やパーティーを

結婚式場大手の(株)ノバレーゼは、飲食店経営の(株)スティルフーズと業務提携し、フランス料理界の巨匠アラン・デュカス氏が統括するレストラン2店で、披露宴の企画運営を行います。

婚礼業務を受託した同社運営のレストランは「ベージュ アラン・デュカス 東京」(東京銀座/シャネル銀座ビルディング 10F)と「ブノワ 京都」(京都清水/ザ・ホテル青龍 京都清水 内)です。

当社は、両店の披露宴やパーティーの企画から、販売、打ち合わせ、当日の演出・施行運営まで、料理および配膳以外の業務全般を担います。

「ベージュ アラン・デュカス 東京」には、ヘアメイクなど挙式・披露宴の準備スペースを確保できないことから、近くの当社ドレスショップ「ノバレーゼ銀座」を使うなどして、施設間の連携を図ります。

ノバレーゼは、結婚式場の運営のほか、ドレスや装花、引き出物、写真撮影、映像演出、招待状などを内製化しながら、高品質・高価格帯の婚礼ビジネスを展開しており、そうしたノウハウを両店に生かします。

営業活動は、特設サイトの開設や公式の SNS アカウントの活用、広告出稿をするなどして販促を強化するほか、全国 34 店舗の結婚式場と 24 店舗のドレスショップ等で会場を紹介するなどし、当社のスケールメリットも生かします。

昨今、ブライダル業界では、建材の高騰などで新規出店費用が上昇しています。高級レストランや高級ホテルからの運営受託は、初期投資費用が少ないメリットがあるほか、企業イメージの向上も期待できます。レストランとしては稼働率向上および生涯顧客の獲得が見込め、相互にメリットがあります。当社は、継続的な新規出店に加え、今後も戦略的に提携先を増やす考えです。



上左)「ベージュ アラン・デュカス 東京」  
 銀座中央通りを見渡せるダイニング

上右)「ベージュ アラン・デュカス 東京」  
 挙式を行えるルーフトップテラス

下)「ブノワ 京都」  
 五重の「八坂の塔」を間近に望む店内

銀座の街や東山の五重塔を一望、ルーフトップも貸し切りにして優美な一日を...

「ベージュ アラン・デュカス 東京」は、銀座中央通りを見渡す都心に位置し、店内は光あふれるスタイリッシュな空間です。お店に足を踏み入ると、ラウンジでは、メティエダール(芸術的な手仕事)を支える職人たちの手の動きを捉えた写真家アンヌ・ドゥ・ヴァンディエールの作品でゲストを迎え入れます。ダイニングに進むと、柔らかな色彩と降り注ぐ自然光や計算された照明に包まれる温かみのある空間が広がります。

食事は、厳選されたフランスの食材と日本の旬の野菜や海産物、肉を使用した洗練されたフランス料理のコースに続き、シャネルのアイコンであるカメラが描かれたエレガントなチョコレートデザート「カレ・シャネル」でもてなします。

レストランは、シャネル銀座ビルディングの最上階(10F)にあり、屋上と行き来できるのも特徴です。屋上にはフランス語で「ツイードの庭」を意味するルーフトップが青空の下広がります。銀座という都心にいながら、穏やかに流れる時間が「永遠の一瞬」として心に刻み込まれるようなスペースです。屋上ではガーデン挙式やプレパーティーを行うなどして、心ゆくまでラグジュアリーなひと時を楽しんでいただけます。

ノバレーゼは、「ベージュ アラン・デュカス 東京」でしかプロデュースできないエレガントな披露宴やパーティーを演出し、新郎新婦の記憶に残る一日にします。

「ブノワ 京都」は、「The Hotel Seiryu Kyoto Kiyomizu(ザ・ホテル青龍 京都清水)」の敷地内にあり、同ホテル 4F(屋上)にはルーフトップ Bar「K36(ケーサーティーシックス)」があります。お客様は、そのバーも貸し切りで、プレパーティーをすることができます。バーの目の前には、優美な五重塔(重要文化財指定)が東山の街に溶け込むように佇んでいます。古都の色気が漂う贅沢な空間を使いながら、レストランウエディングに留まらない、非日常の一日を演出します。



上から「ベージュ アラン・デュカス 東京」内観  
シャネルのアイコンであるカメラが描かれた  
エレガントなデザート「カレ・シャネル」  
五重塔を望む「ブノワ 京都」  
ルーフトップ Bar「K36(ケーサーティーシックス)」

<ベージュ アラン・デュカス 東京 について>

2004年開業。フランス料理界の巨匠アラン・デュカス氏による季節ごとに移り変わる自然の恵みを生かしたフレンチレストラン。フランスの最高級食材と厳選された日本の旬の食材を使用し、洗練された調理で仕立てたフランス料理を提供する。2023年4月、これまでのクオリティはそのままに、アートと音楽の要素が加わり、カジュアルエレガンスを堪能できる場所へとリニューアル。ミシュランガイド東京 2025 において一つ星に掲載。



<ブノワ京都 について>



1912年パリに開業した老舗ビストロ「ブノワ」をアラン・デュカス氏が受け継ぎ、2020年、京都に開業。緑につつまれた清水の地の高台にあり、京都市街や東山エリアのシンボリックな存在として愛され続けている法観寺境内にそびえたつ五重の「八坂の塔」を間近に望む。フランスの伝統的なビストロ料理に旬の味わいを取り入れモダンに昇華させた料理を、パリのビストロを彷彿させる店内で楽しめる。

<アラン・デュカス氏 について>

世界で最も著名なシェフのひとり。1956年フランス南西部ランド地方の農園に生まれる。16歳でフランス料理の修行を始めると、フランス各地の有名レストランで研鑽を積み、1988年にモナコの最高級ホテル「オテル・ド・パリ」内のレストラン「ル・ルイ・キヤーンズ」の料理長に就任。1990年、当時史上最年少で三つ星を獲得。1996年、パリでレストラン「アラン・デュカス」を開店し、1998年には三つ星を獲得。ビストロから三つ星まで、現在世界9カ国で30以上のレストランを統括する一方、後進の育成や、食べる人の健康と地球環境に配慮した料理、個人農家による農業の保護を提唱している。



< 両レストランの概要と婚礼窓口 >

店名	ベージュ アラン・デュカス 東京 	ブノワ 京都 
住所	東京都中央区銀座 3-5-3 シャネル銀座ビルディング 10F	京都府京都市東山区清水 2-204-2 The Hotel Seiryu Kyoto Kiyomizu 内
収容人数	最大 60 人	最大 56 人
HP	<a href="http://www.beige-tokyo.com/">http://www.beige-tokyo.com/</a>	<a href="https://www.benoit-kyoto.com/">https://www.benoit-kyoto.com/</a>
婚礼窓口 <small>(電話/メール)</small>	03-5524-2288/wedding_office@novarese.co.jp (ノバレーゼお客様窓口)	075-706-5551/kyoto@novarese.co.jp (ノバレーゼお客様窓口)

< ノバレーゼ会社概要 >

社名	株式会社ノバレーゼ[英文社名]NOVARESE, Inc. ※東証スタンダード市場上場			
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)	創立	2000 年 11 月 1 日	
資本金	100 百万円 (2024 年 12 月末)	代表者	代表取締役社長 荻野洋基	
従業員数	2472 人(連結)、1926 人(単体) ※いずれもパート・アルバイト含む(2024 年 12 月末)			
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			
	国内			海外
	直営		提携	直営
婚礼施設	ドレスショップ	レストラン	婚礼会場	フォトウェディングとスパ運営事業
38 施設	26 店舗	11 店舗	2 店舗	1 店舗

※国内の施設数は開業予定も含みます

< 報道各位からの問い合わせ先 >

(株)ノバレーゼ 広報担当:松井

TEL.03-5524-2299 E-mail: t-matsui@novarese.co.jp