



婚礼料理に仏・ミシュラン三つ星のメニューを導入

ピエール・ガニエール氏の料理を全国8店舗で提供

～同氏の料理を提供する世界で初めてのブライダル施設に～

ウェディングプロデュース・レストラン運営の㈱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、仏・ミシュランガイドの三つ星を12年間獲得しているシェフ「ピエール・ガニエール」氏が考案した、日本の婚礼向けメニューを、弊社ブライダル施設8店舗で、2009年7月から提供を開始します。

6ヶ国8店舗のレストランやカフェ等を手掛けるピエール・ガニエール氏が、ブライダル施設のメニューを監修するのは、世界でも初めての取り組みです。

モダン・フレンチの旗手で、“厨房のピカソ”と評される同氏の、驚きを与える芸術的な盛り付けと色合い、斬新な食材の組み合わせは、ブライダル演出において効果的と判断し、弊社が運営するブライダル施設15施設のうち、フランス料理を提供する8店舗で提供する運びとなりました。

日本の婚礼文化・様式を料理に盛り込み、当社施設でしか味わえないコース料理を提供します。

同氏は、和洋折衷な様式美を備える日本独特の婚礼スタイルと、弊社のオープンキッチンのバンケット会場など、景観・歴史・文化に合わせたデザイン性の高い式場に共感。

自身の料理一皿で、婚礼をさらなる華やかで驚きを与える演出ができると期待し、この度、婚礼向けのメニューを手掛けることとなりました。

世界最高峰の料理を提供するブライダル施設として、接客・ドレス・式場以外でも他社との差別化を図り、ブランディング強化に努めます。

コース料金は21,000円（税別）で、料理を提供するのは、神奈川・静岡県・石川県・愛知県・群馬県・広島県・兵庫県2施設の計8店舗です。

■ サービス提供までの経緯

弊社は、2008年1月から、ミシュランガイド東京版で二つ星のフランス料理レストラン「ピエール・ガニエール・ア・東京」（東京・港区）の結婚式の企画・運営を受託してきました。

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、平日は各施設でレストランを運営、地産地消の料理にこだわったブライダルを提案してきました。シェフやスタッフ、調理場の質の高さが同氏にも評価され今回の料理提携に繋がりました。





■ 四季折々の日本食材を使ったモダン・フレンチを提供

料理は、フランスから空輸する食材もありますが、「その日にとれた新鮮なものが最も美味しい」という同氏の料理哲学から、ほとんどは日本の旬の食材を使用します。

メニューは、季節ごとに来日するガニエール氏が考案した料理を、弊社のシェフが忠実に再現、繊細かつ華やかなモダン・フレンチを提供します。

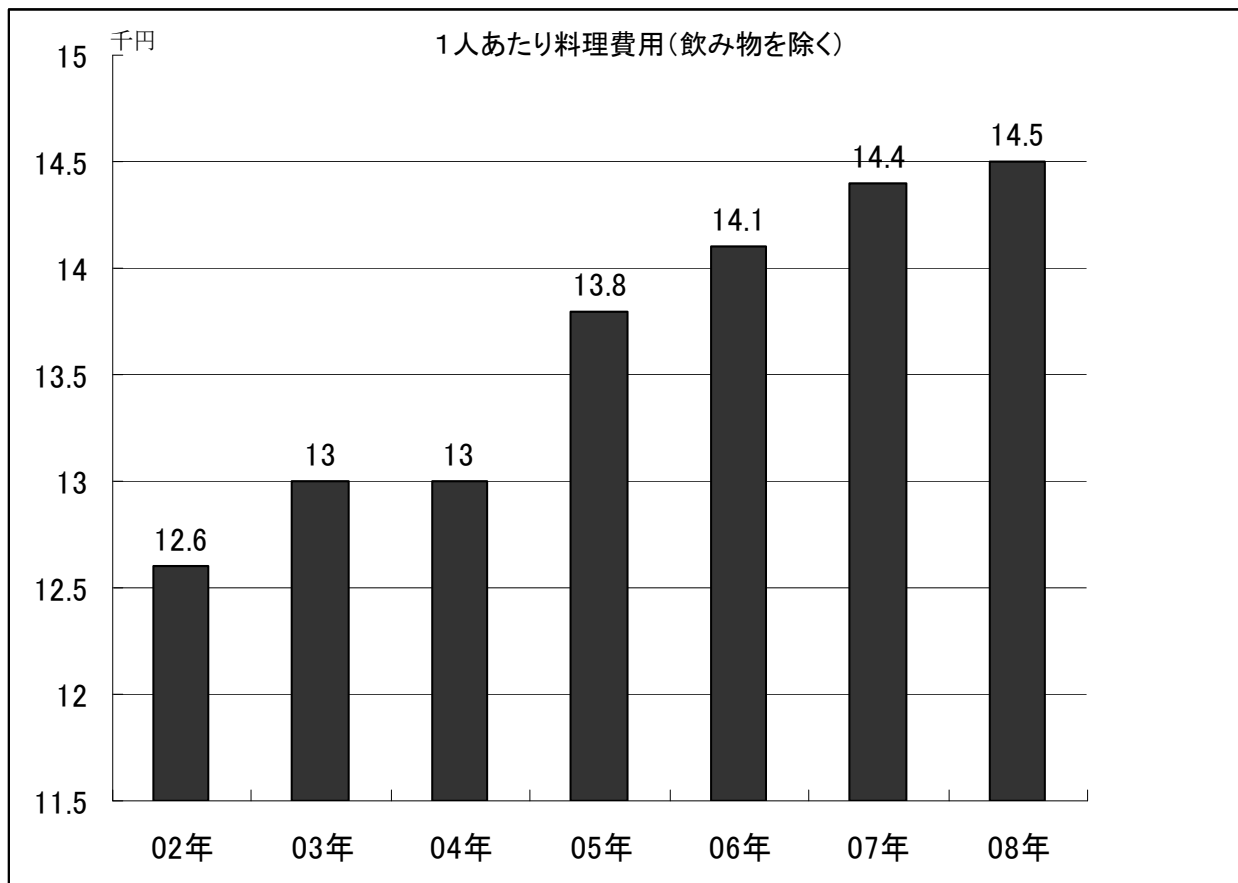
■ 景気に左右されないブライダル、首都圏での料理費用は上昇

弊社は同業他社とは一線を画し、ブライダル施設でありながらも、平日はレストラン営業を行い、地産地消の料理にこだわったサービスがお客様から支持を得ています。

08年度の、首都圏の1人あたりの飲み物を除く料理費用は約14.5万円、全国では1.37万円です。今回展開する「ピエール・ガニエール」氏の料理も2.1万円と全国水準とは高価格設定ですが、弊社が提案するゲストハウスにて挙式スタイルを望まれる方は、列席者への“おもてなしの心”を重要視される方が多く、同価格設定でも需要が見込めると判断しました。

また、ここ7年間のデータをみても、全国的に、料理を重要視される方が増えています。02年の平均単価12.6万円から08年には14.5万円まで高くなっています。

“食”に関心が集まる昨今、今後も挙式における料理へのこだわりは増すと想定しています。



※料理費用のデータ元：ゼクシィ結婚トレンド調査 2008 ブライダルマーケット編 首都圏



NOVARESE

■ メニューを提供する弊社婚礼施設

施設名	所在地
アマندانヒルズ	神奈川県厚木市森の里若宮 13-3
アマندانライズ	静岡県浜松市中区上島 1-3-1
アマندانヴィラ	石川県かほく市鉢伏寅 25
葵モノリス	愛知県名古屋市中区葵 1-4-29
高崎モノリス	群馬県高崎市貝沢町 732
広島モノリス (2010年1月開業予定)	広島県広島市東区光が丘 8-22
姫路モノリス 旧逓信省姫路別館 (2009年11月開業予定)	兵庫県姫路市総社本町 115
芦屋モノリス 旧逓信省芦屋別館	兵庫県芦屋市大槻町 5-23

■ メニュー例



左から)冷前菜、温前菜、お魚料理、お口直しのシャーベット



左から)お肉料理、一手間加えたチーズ、デザート2種

《冷前菜》

タンドリーの効いた帆立貝のロザス アボガドとヘーゼルナッツのクリーム
マンザニアの香るキュウリの軽いジュレ

《温前菜》

手長海老と茄子のグリエ サラダ菜とラディッキョのヴルーテ 酸味の効いた赤ピーツのアイスクリーム

《お魚料理》

真鯛のロティ コブミカの葉の香るジャガイモのムースリヌ 人参とレモンのアクセント
緑パパイアのラペ ラルドをまとったフレッシュハーブ入り小さなパン

《お口直しのシャーベット》

“シャンパン-青リンゴ”のグラニテ グロゼイユのジュを添えて

《お肉料理》

牛フィレ肉のグリエ 濃厚な赤ワインソース モリーユ茸/マスタード/リコッタチーズのフリカッセ

《一手間加えたチーズ》

サントモールのヴルーテとパプリカをまとった小さなボール ミモレット添え
ポーフォールのミカド ロックフォール ポルト酒の香り

《デザート》

左)爽やかな柑橘類のソルベとココナッツのクーサン 右)ル・シュコラ・ピエール・ガニエール



ピエール・ガニェール(PIERRE GAGNAIRE) プロフィール

1950 年フランス中東部のアピニャックに生まれる。

「シェ・ジュリエット」「タント・アリス」ほか数々の有名店で修業の後、76 年から父親の経営する「クロ・フルリー」で働く。

77 年には「クロ・フルリー」を引き継ぎ、ミシュラン 一つ星を獲得。

81 年にはサンテ・ティエンヌで「ピエール・ガニェール」をオープン。86 年にミシュラン 二つ星を得。93 年にはサンテ・ティエンヌ郊外へ移転すると同時に、ミシュラン 三つ星を獲得する。

96 年には経営問題からサンテ・ティエンヌの店を閉店、ミシュランに星を返還して、パリへ進出する。

97 年には異例の速さでミシュラン二つ星を獲得、98 年には三つ星を奪還。2002 年にはロンドンに「スケッチ」、06 年には香港マンダリンホテルに「ピエール」をオープンするなど現在 5 店舗の海外店舗を展開。今年更に 2 店舗オープンの予定。

日本では、05 年に東京、南青山にレストラン「ピエール・ガニェール・ア・東京」、06 年に東京、南青山にカフェ&ワインバー「ラ・テラス」を展開。



1950 年	フランス中東部・アピニャックに生まれる
1968 年	レストラン「タント・アリス」で修行開始
1976 年	父親の経営するレストラン「クロ・フルリー」で働く
1977 年	「クロ・フルリー」を引継ぎ、ミシュラン一つ星を獲得
1981 年	サンテ・ティエンヌでレストラン「ピエール・ガニェール」をオープン
1986 年	ミシュラン二つ星を獲得
1993 年	ミシュラン三つ星を獲得
1996 年	ミシュランへ星を返還、閉店しパリへ進出
1997 年	移転後のレストランで二つ星を獲得
1998 年	再度ミシュランで三つ星を獲得
2001 年	分子ガストロノミーレシビを提唱する博士エルヴェ・ティスとコラボレーション開始
2005 年	東京・南青山にレストラン「ピエール・ガニェール・ア・東京」をオープン
2006 年	東京・南青山にカフェ&ワインバー「ラ・テラス」をオープン
2008 年	ミシュランガイド東京版にて南青山店が二つ星を獲得
2008 年	「ピエール・ガニェール・ア・東京」の婚礼サービスをノバレーゼに委託

(株)P.G.Japan について

所在地	東京都港区南青山 5-16-1 青山ビル 5F 【電話】 03-3407-7133
事業内容	「ピエール・ガニェール・ア・東京」「ラ・テラス」の運営
代表者	中川 宏



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)

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)

■ 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】)

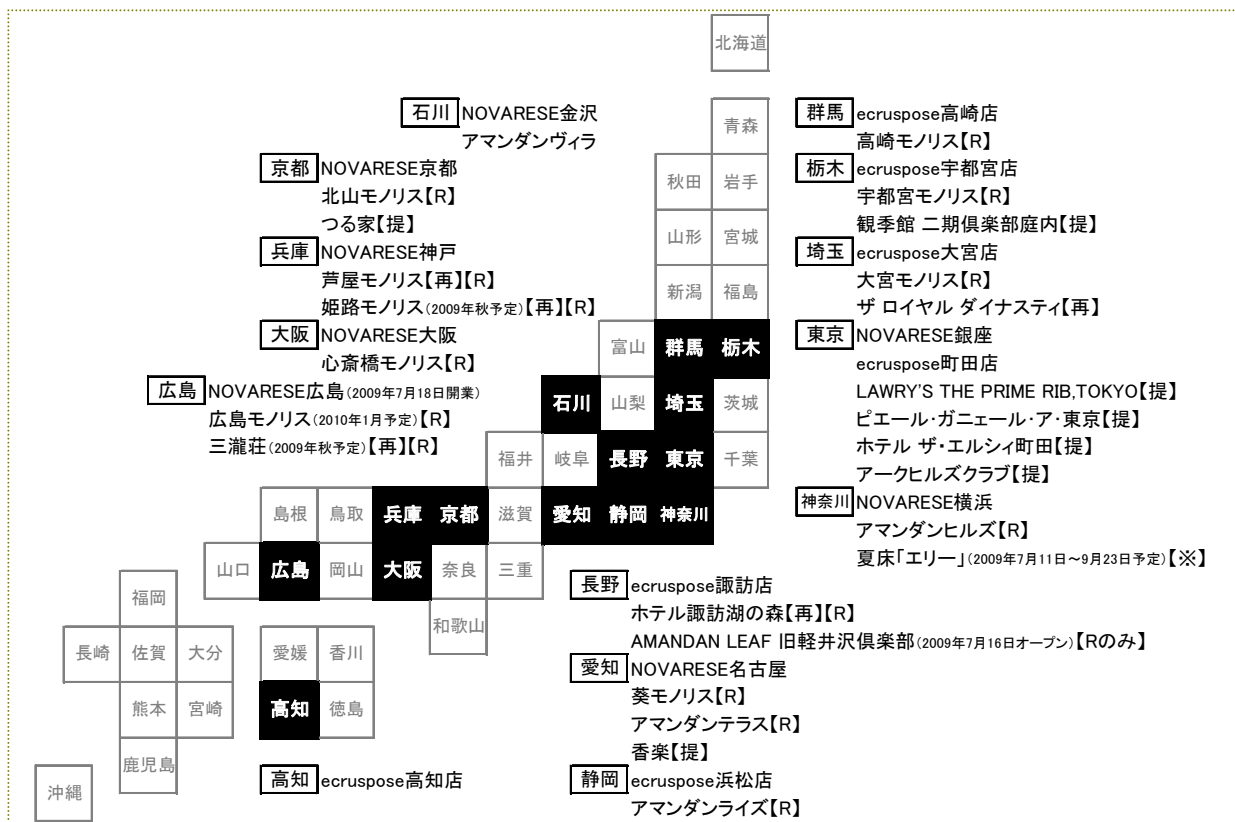
業務提携 :レストランの運営会社の婚礼部門を請負(下記【提】)

■ 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営業務

レストラン事業 :ゲストハウスのレストラン営業(下記【R】)

2009 年 7 月 11 日～9 月 23 日(予定)まで期間限定で神奈川県に「海の家」をオープン(下記【※】)



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