

**仏三ツ星、厨房のピカソ「ピエール・ガニエール」の愛弟子
うつろう自然の瞬間を、豊かな色彩感覚で皿に描く料理人 入江誠
高級フレンチを表参道のブランド街で本日開業**

仏の三ツ星 5 軒で培ったエスプリを詰めたギャラリーのようなお店

ウエ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、表参道のブランド街で高級フランス料理店「RESTAURANT IRIÉ LE JOYEUX」(レストラン イリエ ル ジョワイユ)を本日、2013 年 8 月 1 日(木)にオープンしました。レストランのシェフであり、内装デザインから調度品の選定までトータルにプロデュースをするのが、フランスの三ツ星店で修業後、日本でも二ツ星を獲得した入江誠です。

入江は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・サンス」(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。

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 年間をかけ培ったエスプリ全てを詰め込み、満を持してオープンするのが今回の「RESTAURANT IRIÉ LE JOYEUX」(レストラン イリエ ル ジョワイユ)です。名づけ親はピエール・ガニエールで、ジョワイユ(幸福)を届けるレストランです。



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、見た目には訴える「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。皿もオリジナルデザインでつくるなど、随所に彼のセンスが散りばめられています。

席数は個室1部屋を含む38席でコース料理(税・サ別4000円〜ランチ、1.2万円〜ディナー)のみを提供、「料理とワイン、サービスの全てに目の行き届く空間」(入江)です。

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(舌にうったえる)、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。

店名の名づけ親はピエール・ガニエール。「君をみているといつも笑顔でジョワイユ(幸福)を感じる。それをお客様にも提供してほしい」という同氏の想いのとおり、料理やデザイン、サービスを含めた空間全体で「ジョワイユ」を届けます。



店内は厨房とお客様をつなぐ小窓があり、作り手の臨場感もお楽しみいただけます

レストラン イリエル ジョワイユ メニュー



千葉県白浜産鮑のエギュイエット “深紅のグラデーション”
赤ビーツのラメルと赤カブのクロッカンのサラダ イペリコチヨリソのピネグレット



椎茸とマッシュルームのタルト オレンジキャラメルゼリーのシート
瀬戸内海産平貝の軽いグリエ ほのかな山椒のアロマで



サントモール・ブランと青肉メロン
富良野町北山農園のラベンダーの香りをたっぷり



なめらかなフォアグラのムース 赤ピーツの鮮やかなクロッカ
北海道産帆立貝のアモンティリヤードマリネ カリカリのトーストをアクセントにして



フランス産
フォアグラのポワレ
青リンゴのガレットと
そのクーリ
芳醇なヴェルジュを
アクセントにして

入江誠プロフィール

- 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・ガニェール」(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・キヤルトン」(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・ガニェール・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



店舗概要

- 店 舗 名：RESTAURANT IRIÉ LE JOYEUX(レストラン イリエ ル ジョワイユール)
- 開 業 日：2013年8月1日(木)
- 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 4000円(5皿)・7500円(8皿)
ディナー12000円(6皿)・15000円(9皿) (税別、サービス料10%別途)
- ド リ ン ク：赤ワイン 1500円～、白ワイン 1500円～、シャンパン 1800円～、ソフトドリンク 800円～
- 平均 価 格：ランチ 8000円、ディナー19000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㎡(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(2012年12月末) 【代表者】代表取締役社長 浅田剛治
 【従業員数】1,166人(パート・アルバイト含む)(2012年12月末)
 【売上高】2012年12月期 117億6,384万円(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

事業内容

■ 婚礼衣裳事業

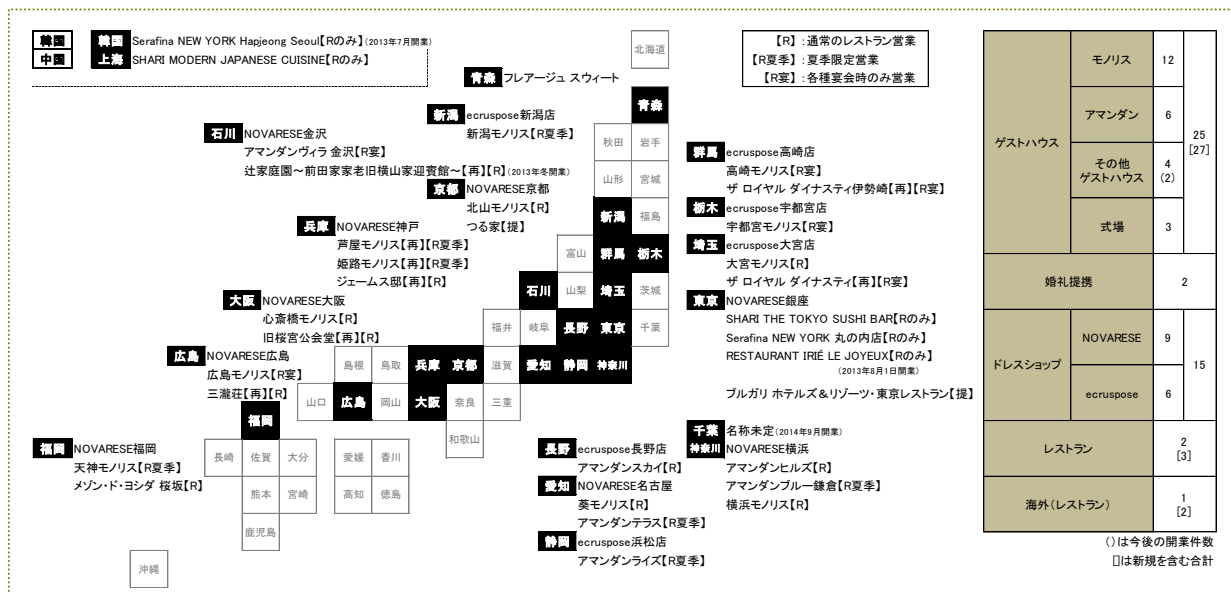
NOVARESE	取扱うドレスをイタリアブランドに特化し、洗練されたデザインの高品質なドレスを多様な品揃えで展開
ecruspose	シンプルで洗練されたデザインを打ち出す「NOVARESE」とは異なり、華やかでキュートなデザインのドレスを展開

■ 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】)
フルージュタイプ	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】)

■ レストラン事業

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