

ウナギの蒲焼きに黒トリュフを削る一皿や
3種の薬味で食べ比べる牛フィレのステーキなど提供
「和食」と「鉄板焼き」の二つの顔を持つ懐石料理店、赤坂に OPEN
 — 和の鉄人の元取締役料理長が繰り出す次なる一手 —

レストラン運営の(株)ノバレーゼ(東京都中央区)は、本格的な懐石料理と鉄板焼きを提供する、“大人の隠れ家”にふさわしいレストラン「SHARI(シャリ)赤坂」を、赤坂3丁目にオープンします。

店内は、懐石料理をふるまうカウンター(6席)と個室(3室・計22席)、ステーキなどを提供する鉄板焼き専用スペース(カウンター7席)を設けます。

和食利用では旬の魚を軸とした懐石コース(税込9,900円/10品〜)を、鉄板焼き利用では牛ヒレのステーキを軸にしたコース(税込9,900円/9品〜)を用意します。いずれも“陰陽五行(いんようごぎょう)思想”をコンセプトにした料理で、体に良く、見た目にも美しい内容です。

お店は、地下にある、“お忍び感”の漂う雰囲気です。サプライズのある店内構成と照明を抑えたシックな装いのなか、和食か鉄板焼きか、その日の気分にあう料理で、“ちょっと贅沢”な時間をお過ごしいただけます。

開業日は2022年5月1日(日)で、営業時間は17:00から23:00(L.O.22:00)です。本レストランは、4月28日(木)に新規開業するホテル「COCOSHUKU 赤坂 Premium(ココシユク赤坂プレミアム)」(港区赤坂3-6-20)のダイニング(地下1階)としてオープンします。



左)懐石メニューの北海道産ホワイトアスパラと海鮮～色彩野菜そえて～、右)懐石カウンター、右下)鉄板焼きカウンター

< 店舗詳細 >

「和食店」と「鉄板焼き」の二つの顔、陰陽五行思想の料理提供

店舗名は「SHARI(シャリ)赤坂」で、場所は「赤坂駅」から徒歩2分の好立地です。地下1階に降りると、優しい照明の灯りのなか、グレーを基調としたシックな空間が広がります。

フロア面積は27平米で、席数は最大36席です。メインは懐石料理を提供するカウンター席(6席)と個室(3室=6人、8人、8人の計22席)です。



内奥には、鉄板焼き専用スペース(7席、最大8席、1頁目写真右下)を設けます。同スペースは、個室に切り替えることも可能(6人利用から)で、シェフの手さばきを独り占めできます。

一つのお店に「和食」と「鉄板焼き」の二つの顔が共存しているのが特徴で、友人同士や家族の記念日利用のほか、デートや接待など大人のお忍び利用にも最適です。大切な人との会話を楽しみながら、ゆっくりとお食事をお楽しみいただけます。

店のコンセプトは「陰陽五行思想」で、季節の食材を、五つの味(五味)、五つの色(五色)、五つの調理法(五法)、五つの適度(五適)、五つの感覚(五感)に基づいて調理します。見た目の美しさはもちろん、栄養面でもバランスの整った料理に仕上げます。

黒毛和牛のカツをキャビアとウニ、トリュフ醤油で…、

確かな技法に一工夫、新しさのある日本料理を提供

懐石料理では、天然にこだわった旬魚を使い、その高級魚を確かな技法で調理しながら、サプライズ感のある料理を提供します。例えば、お造りでは山ワサビと西洋ワサビでお召し上がりいただくほか、焼き物では天然のウナギの蒲焼きにイタリア・トスカナ産の黒トリュフを削り合わせるなどし、一工夫を加えます。

そのほか、ステーキを提供する店舗の強みも生かして、黒毛和牛を使った料理もふります。オススメは、レア状態に揚げた黒毛和牛のカツにキャビアとウニ、長芋を添え、泡状の「トリュフ醤油」をソースに食す、「悶絶の逸品」です。

料理はコースのみで、税込 9,900 円(10品)と同 13,200 円(10品)、同 16,500 円(11品)、同 27,500 円(料理長お任せコース、3日前まで要予約)の4種を用意します。サービス料はカウンター席がお食事代の10%で個室が15%です。



左)＜懐石＞活け鮑 季節野菜～ブルギニオンソースで～ 右)＜鉄板＞神戸牛フィレ～3種の薬味の味くらべ～

牛ヒレのステーキに、イセエビやアワビの活け造り、ゴマ豆腐の鉄板焼きウニ添え

鉄板焼きでは、和牛のヒレ肉のステーキをメインに、フォアグラの茶碗蒸しや、旬の魚のお造り、イセエビとアワビの活け造りなどをコースに組み入れます。イセエビはチーズと味噌を使ったソースで、アワビは香味野菜がアクセントのブルギニオンソースでお召し上がりいただけます。前菜のオススメは、秘伝の配合でつくるゴマ豆腐を高温の鉄板で焼き、その上にたっぷりのウニを載せた一品です。ゴマ豆腐の独特の風味と食感、焼いたことによる香ばしさが、濃厚なウニの甘味と口の中でマリアージュします。

コース内容は4種で、税込 9,900 円(9品)、同 13,200 円(9品)、同 22,000 円(10品)、同 33,000 円(料理長お任せコース、3日前までのご予約)を用意します。サービス料はお食事代の10%です。

“幻の米”でコースの締めを、契約農家から玄米の状態で仕入れ 1 人前ずつ土鍋で炊くこだわり

懐石コースの締めに出す米にも並々ならぬこだわりがあります。約 50 銘柄を試食し、選び抜いたのが、岐阜県原産の高級ブランド米「龍の瞳」です。流通量が少なく、なかなか手に入らないことから、“幻の米”と呼ばれます。減農薬栽培で手塩に育てられた米は、通常のコシヒカリの約 1.5 倍と大粒で、もっちりとした弾力のある食感と、強い甘みが特徴です。その希少価値の高い米を、契約農家から仕入れ、お客様ごとに 1 人前から丁寧に土鍋で炊き、米粒の立った炊き立てを提供します。

総料理長は、和の達人、中村孝明のレストランの元取締役総料理長

新店舗の運営は、ノバレーゼの 100%子会社である(株)ブロスダイニングが担います。総料理長は、ブロスダイニングの代表取締役社長で、“和の鉄人”としても名高い中村孝明のレストランの取締役総料理長として活躍した鈴木一生(かずお)です。ブロスダイニングは現在、銀座の和食店(2 店舗)と福岡の鉄板焼店(1 店舗)などを運営しています。今回オープンするレストランは、その和食店と鉄板焼き店の技術を集結した店舗です。

(ご参考) ホテルの調度品を EC で購入できるサービス提供

レストランが入るホテル「ココシユク赤坂プレミアム」は、当社 100%子会社でギフト事業を手がける(株)タイムレスの商材を客室内のインテリア等で扱っています。タイムレスは例えば、食器やインテリア、シャンプルー類など、約 40 品をホテルに卸しています。今回新たな取り組みとして、それらのホテルに置かれている商品をタイムレスの EC サイト(<https://shop.the-timeless.jp/>)上で購入できるようにしています。お客様はホテル滞在中で気に入った上質感のあるアイテムを、ご家庭に取り入れることができます。ホテル滞在中の新たな魅力として提案します。



店舗概要

店名	SHARI 赤坂(シャリ アカサカ)	開業日	2022 年 5 月 1 日(日)
住所	〒107-0052 東京都港区赤坂 3 丁目 6-20 赤坂ポールスタービル地下 1 階		
交通	東京メトロ千代田線「赤坂駅」から徒歩 2 分、丸ノ内線・銀座線「赤坂見附駅」から徒歩 4 分		
営業時間	モーニング ホテル宿泊者限定(部屋食のみ)、ディナー 17:00-23:00(L.O22:00)		
問合せ	03-6441-3444	定休日	なし
HP	https://shari-the-tokyo.jp/akasaka/		
運営	(株)ブロスダイニング(ノバレーゼ 100%出資子会社)		

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)	創立	2000 年 11 月 1 日
資本金	100 百万円 (2020 年 12 月末)	代表者	代表取締役社長 荻野洋基
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)		

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

<コース料理 一覧(価格は税込)>

※内容は 2022.4.28 時点のもので、季節によって異なります
サービス料はカウンター席がお食事代の 10%で個室が 15%です

懐石料理	鉄板焼き
9,900 円 / 10 品コース	9,900 円 / 9 品コース
出し汁～蔵囲い昆布と本枯れ鰹節の出会い～	新玉葱ムース～様々な食感の彩野菜～
新玉葱ムース～様々な食感の彩野菜～	焼き胡麻豆腐～雲丹 本山葵の香り～
厳選本日の天然鮮魚 ～山山葵とレフォールを纏った醤油で～	汁物～三重伊勢湾の蛤と大山地鶏～
千葉房州産とろ鱈～炙った香ばしさと共に～	サラダ～鮮魚と果実のアクセント～
淡路産鱧～秋田産天然順才と共に～	殻付き帆立～檸檬バターで～
渡り蟹 黒毛和牛カツ 雲丹キャビア～トリュフ風味の泡醤油で～	季節野菜～ブルギニョンソースで～
天然本鮪寿司～一口の贅沢～	和牛ランイチ～3種の薬味の味くらべ～ ※+1,000 円で神戸牛に変更可
ぐじ唐揚げ～飛魚だし薫る春菊餡～	ガーリックライス～しば漬けの食感～
お米～岐阜県飛騨地方指定”龍の瞳”～	水菓子～二層のコーヒーゼリー、グラニテ添え～
牛肉香味焼 鮭温玉胡麻辛子和え 新蓮根梅鰹和え	
水菓子～ほうじ茶ティラミス～	
13,200 円 / 10 品コース	13,200 円 / 9 品コース
出し汁～蔵囲い昆布と本枯れ鰹節の出会い～	北海道産ホワイトアスパラと海鮮～色彩野菜そえて～
北海道産ホワイトアスパラと海鮮～色彩野菜そえて～	焼き胡麻豆腐～雲丹 本山葵の香り～
厳選本日の天然鮮魚～山山葵とレフォールを纏った醤油で～	茶碗蒸し～フォアグラ茶碗蒸し～
天然鯛～白子ぼん酢で～	厳選本日の天然鮮魚～山山葵とレフォールを纏った醤油で～
牡丹鱧～秋田産天然順才と共に～	殻付き帆立～檸檬バターで～
黒毛和牛カツ 雲丹キャビア～トリュフ風味の泡醤油で～	季節野菜～ブルギニョンソースで～
菱蟹と中とろ寿司～長野県安曇野の本山葵で～	神戸牛サーロイン または 神戸牛フィレ ※牛フィレは+1,000 円
明石風豆腐～あご出し香る春菊餡～	～3種の薬味の味くらべ～
お米～岐阜県飛騨地方指定 ”龍の瞳” ～四万十産鮎の釜炊き御飯	ガーリックライス～しば漬けの食感～
水菓子～ほうじ茶ティラミス～	水菓子～二層のコーヒーゼリー、グラニテ添え～
16,500 円 / 11 品コース	22,000 円 / 10 品コース
出し汁～蔵囲い昆布と本枯れ鰹節の出会い～	旬菜盛り合わせ～季節の山海の幸～
北海道産ホワイトアスパラと海鮮～色彩野菜そえて～	焼き胡麻豆腐～雲丹 本山葵の香り～
天然鯛～白子ぼん酢で～	お椀～三重伊勢湾の蛤と大山地鶏 フィルムに包み込んで～
厳選本日の天然鮮魚～山山葵とレフォールを纏った醤油で～	本日の天然鮮魚～山山葵とレフォールを纏った醤油で～
京都産甘鯛丸仕立て～あらから取った出し汁で～	活け伊勢海老～自家製チーズ味噌ソースで～
渡り蟹 黒毛和牛カツ 雲丹キャビア ～トリュフ風味の泡醤油で～	活け鮑 季節野菜～ブルギニョンソースで～
天然本鮪寿司～一口の贅沢～	茶碗蒸し～フォアグラ茶碗蒸し～
明石風豆腐～あご出し香る春菊餡～	神戸牛サーロイン または 神戸牛フィレ ※牛フィレは+1,000 円
鰻～イタリアトスカーナ産トリュフ削って～	～3種の薬味の味くらべ～
お米～岐阜県飛騨地方指定”龍の瞳”～海鮮釜炊き御飯	お米 ～ガーリックライス しば漬けの食感～または
水菓子～ほうじ茶ティラミス～	～鮭 いくら御飯 ～爽やかな柚子の香り～
	水菓子～ほうじ茶ティラミス～
27,500 円 / 料理長お任せコース ※3 日前までの要予約	33,000 円 / 料理長お任せコース ※3 日前までの要予約

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