

結婚式場・レストラン運営のノバレーゼ、ベトナム初進出

本格的な日本料理店をホーチミン市に開業

江戸前寿司や黒毛和牛のステーキを提供、魚・肉は国内から空輸

「日本の食文化」そのままを輸出、世界の和食ブームに対応

結婚式場・レストラン運営の(株)ノバレーゼ(東京、東証スタンダード上場)は、本格的な日本料理店をホーチミン市に開業し、ベトナムに初進出します。日本食文化の人気拡大を追い風に出店します。開業日は2025年10月1日(水)です。

店舗名は「シャリ サイゴン モダンジャパニーズ キュイジージュ」で、銀座の創作和食店「SHARI(シャリ)」の姉妹店として開業します。

料理は、江戸前の握り寿司や神戸産の黒毛和牛の鉄板焼きから、天ぷら、茶碗蒸し、ウナギの土鍋ご飯といった一品料理、MATCYA(抹茶)を使ったスイーツなどを提供します。寿司ネタは東京・豊洲市場で仕入れて空輸するなど、鮮魚・肉・米は日本産を使用します。



握り寿司(イメージ)

店内には、寿司やステーキを振る舞うカウンター席や接待に対応する個室などを設けます。

「食文化の輸出」をするべく、食材から料理、内装、おもてなしまで日本のスタイルを踏襲し、日本人を含む在住外国人や観光客、現地富裕層をターゲットに、世界的な和食ブームに対応します。

想定客単価は、ランチ 32 万ドン(約 2000 円)で、ディナー128 万ドン(約 8000 円)です。

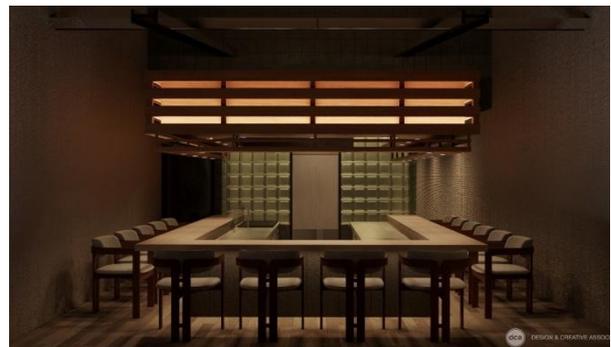
ホーチミン市の高級住宅街に和食店、カウンターで寿司やステーキを提供

店舗はホーチミン市の高級住宅街にあるタオディエン地区の路面店で、3フロア(1~3階)のレストランとしてオープンします。

内装デザインは、木を幾何学的な模様組み合わせる日本伝統の「組子細工」を壁に取り入れるなど、全体的に“和モダン”な空間に仕上げます。

席数は計 65 席です。2 階には江戸前の寿司を握るコの字型のカウンター席を 15 席設けます。3 階にはプライベート感の高い個室(8 席)を用意し、接待にも対応します。バーカウンターのある 1 階は明るくカジュアルな空間です。

雰囲気異なる 3 つのフロアで、ビジネスから家族、デートでの利用まで、幅広い用途に対応します。



2階、コの字型のカウンター席(イメージ)

こだわりの白米は国産米、世界的ブーム「MATCYA」のデザートも

酢飯のシャリをはじめ白米は、国産米を毎朝精米し、土鍋で丁寧に炊き上げます。

魚は、豊洲市場から空輸で仕入れ、ウニやイカ、天然鯛、サワラ、ノドグロといった鮮魚を提供します。

牛肉は、神戸産や鹿児島産の黒毛和牛を取り寄せ、お客様の目の前で鉄板焼きを振る舞います。

そのほか、フランス産のフォアグラと和の出汁のハーモニーを楽しめる特製茶碗蒸しなど、一品物も充実させます。

シメには、世界的ブームになりつつある「MATCYA」のスイーツがイチオシです。京都の宇治抹茶を使用した自家製のティラミスを用意します。

料理長は、石川県金沢市にある当社の料亭の料理長として腕を振るった原田孝貴(はらだ・こうき)が務めます。

ドリンクは、ソフトドリンクのほか、ビール、ワイン、焼酎、日本酒、リキュールなどをそろえます。近年、ベトナムで人気の高まる日本酒は、「久保田 純米大吟醸」や「真澄 辛口生一本 純米吟醸」など本格派5種のラインアップで、和食とのペアリングを楽しめます。

飲食店を足がかりにベトナムでブライダル事業参入へ

当社は、「シャリ サイゴン モダンジャパニーズキューイジーヌ」の開業に先駆け、ベトナムに現地法人「ノバレーゼ・ベトナム」を、2025年8月6日に設立しています。

ベトナムの外食市場や国内総生産(GDP)の成長率、日本への友好度の高さなどから今回、同国を有望市場と捉え、レストラン事業を開始します。

レストランの運営を足がかりに、ベトナムでの婚礼ビジネスも模索します。まずは出店店舗に婚礼窓口を設けることを検討するなどし、現地カップルの日本国内での挙式需要(“インバウンド婚”需要)を探るほか、ベトナムでのブライダル事業参入も狙います。



上段左)鉄板で焼く「JAPAN 黒毛和牛フィレ肉」
上段右)フカヒレを載せた「フォアグラ茶碗蒸し」
下段)宇治抹茶を使用した「抹茶ティラミス」

※いずれもイメージ

店舗概要

店舗名 (和名)	SHARI SAIGON MODERN JAPANESE CUISINE シャリ サイゴン モダンジャパニーズキュイジーヌ		
開業日	2025年10月1日(水)		
住所	ベトナムホーチミン市タオディエン区ゴクアンファイ通り35番地 (35 Ngo Quang Huy Street, Thao Dien Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam)		
交通	ホーチミン市1区ドンコイ通り周辺から車で約20分		
営業時間	ランチ 11:30~15:00、ディナー 17:00~22:00(L.O.21:00)		
定休日	なし		
想定 客単価	ランチ 32万ドン(約2000円)、ディナー 128万ドン(約8000円) ※チャージ料なし、サービス料は別途(1階5%、2階10%、3階15%)		
席数	1階:36席(カウンター4席、テーブル32席)、2階:21席(カウンター15席、テラス6席)、 3階:個室8席(テーブル8席)		
駐車場	なし	予約	ランチ、ディナー、ともに予約可
店舗電話	028-3622-0409	HP	https://shari-the-tokyo.jp/saigon/
系列店	<ul style="list-style-type: none"> ・SHARI 東銀座(シャリ東銀座) ・SHARI THE TOKYO SUSHI BAR (シャリ ザ トーキョー スシバー) ・SHARI 赤坂 / 鉄板焼みたき 赤坂(シャリ赤坂 / 鉄板焼みたき 赤坂) ・SHARI 東急歌舞伎町タワー(シャリ東急歌舞伎町タワー) ・創作 Dining SHARI 流川 (創作ダイニングシャリ流川) 		
運営	NOVARESE VIETNAM CO., LTD.(ノバレーゼ・ベトナム)		

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		
代表者	代表取締役社長 荻野洋基				
従業員数	2472人(連結)、1926(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	レストラン	フォトウエディングとスパ運営事業
39施設	25店舗	11店舗	2店舗	1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