

## 「ルグラン・フィーユ・エ・フィス東京」 鈴木康裕氏 シェフ就任のお知らせ

ルグラン・ジャポン株式会社(本社 東京都港区南麻布 5-1-27、代表取締役社長 前川大輔)が東京・広尾で運営するルグラン・フィーユ・エ・フィス東京(ルグラン東京)は、2024年7月11日にラデュレ日本法人で料理長を務めた鈴木康裕氏をシェフに迎えます。クラシック・フレンチを基本とし、ビストロ料理をガストロノミーにアレンジした「ビストロノミー」というコンセプトのもと、フランスワインとお料理を気軽に楽しめる店として展開してまいります。



### 【ルグラン東京のご紹介】

パリの老舗ワイン商ルグラン初の海外旗艦店「ルグラン・フィーユ・エ・フィス東京」は、本店のエスプリを盛り込んだ古き良きパリの雰囲気コンセプトに、ボルドー、ブルゴーニュ、シャンパーニュを中心にフランス各地からルグランが厳選した約700銘柄のワインを取り揃えています。ショップでは、ワインを購入するだけでなく、パリ本店と同様にカウンター席やテーブル席で気軽にお料理とワインのマリアージュをお楽しみいただけます。お料理は、アラカルトでシェア、おまかせコース、お一人でハーフポーションなど、お客様の自由なスタイルでご提供しています。



## 【シェフのご紹介】 鈴木康裕

1998 年横浜グランドインターコンチネンタルホテルにて料理人のキャリアをスタートし、ヘイゼルグラウスマナー(北海道・標茶)やメゾン・バルサク(東京・丸の内)など数々のフレンチレストランで料理長を歴任。2019 年よりラデュレ日本法人の総料理長を務め、サロン全店舗を統括。2022 年 XL Neo Bistro & Wine Bar、2023 年ル・サントル(東京・銀座)料理長。2024 年 7 月、ルグラン・フィュー・エ・フィス東京のシェフ就任。ソムリエ資格保有。



## 【メニューのご紹介】 季節の食材に応じて変更となります

前菜: 2,000 円(税込)~

主菜: 3,500 円~

デザート: 1000 円~

おまかせコース(アミューズ、前菜、主菜、デザート): 9,500 円

## 【ワインのご紹介】

ボルドー、ブルゴーニュ、シャンパーニュを中心にフランス産ワイン約 700 種類をご用意いたしております。

店頭ワイン: 小売価格+抜栓料 2000 円/750ml

持込ワイン: 持込料 4000 円/750ml

グラス・ワイン: 常時約 15 種類 1500 円~

ワインリスト: <https://starwinelist.com/wine-place/legrand-filles-and-fils>

## 【店舗概要】

店名: ルグラン・フィュー・エ・フィス東京

住所: 東京都港区南麻布 5-1-27

東京メトロ日比谷線広尾駅 4 番出口より徒歩 0 分

営業時間: 13 時から 22 時(ディナータイムは 17 時から 22 時)

※火曜定休 ※水曜日はパテやチーズなど軽食のみの提供となります

※料理ラストオーダー 21 時、ドリンク・ラストオーダー 21 時 30 分

席数: カウンター 14 席、テーブル 4 卓(8 席)

電話番号: 03-5424-6041

メールアドレス: [contactjp@caves-legrand.com](mailto:contactjp@caves-legrand.com)

## 【ご予約】

ディナー営業は 7 月 11 日より開始いたします

ご利用日の 1 か月前からご予約いただけます

予約サイト <https://www.tablecheck.com/caveslegrand-tokyo/reserve>

Instagram [https://www.instagram.com/caveslegrand\\_jp/](https://www.instagram.com/caveslegrand_jp/)

ルグラン・ジャポン株式会社  
106-0047 東京都港区南麻布 5-1-27



カウンター席



テーブル席



テーブル席



白ワイン



シャンパーニュ



赤ワイン