

健康に育った野菜の力強い旨みを感じることのできるレストラン

春秋 大地の力 鳥居坂店

2月9日ニューオープン！

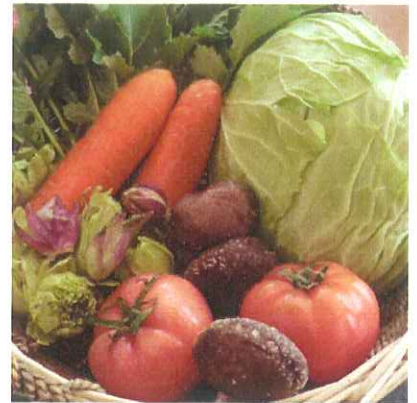
契約農家から土がついたまま届く 朝採り新鮮野菜を提供

株式会社春秋(本店:東京都千代田区永田町、代表取締役社長:杉本 貴志)は、2月9日(月)、港区六本木に「春秋 大地の力 鳥居坂店」をニューオープンいたしますのでここにお知らせいたします。

にぎやかな六本木の中心地から少し離れた閑静な鳥居坂にある「春秋 大地の力 鳥居坂店」では、新鮮な有機野菜を使ったメニューを豊富にご用意しています。店長の野中眞吾は、日本ベジタブル&フルーツマイスター協会承認野菜ソムリエでもあります。

店舗の内装は、同社の代表であり日本を代表するインテリアデザイナーである杉本貴志による設計で、珍しい「茶室」風の個室や掘り炬燵個室、暖炉のあるソファ席や多様なお席をご用意しており、宴会・接待・デートなど様々なシーンでご利用いただけます。

同店は、にぎやかな六本木の中心地から少し離れた閑静な鳥居坂にあり、26:00(土曜日、祝前日は25:00)まで営業しているバーエリアもあるので、美味しい食事を堪能した後もゆっくり落ち着いてお酒を楽しんでいただけます。



＜店舗概要＞

店名 : 春秋 大地の力 鳥居坂店 (シュンジュウ ダイチノチカラ トリイザカテン)

住所 : 港区六本木5-16-47 HOUSE5302 B1F

アクセス : 日比谷線・六本木駅3番出口より徒歩7分
(六本木ロアビルより徒歩1分)

TEL : 03-3583-2611

営業時間 : 春秋 18:00 ~ 23:30 (L.O. 23:00)
Long-Bar 18:00 ~ 26:00 (土・日・祝日は25:00)

オープン日 : 2009年2月9日

定休日 : 年末年始、盆期間

席数 : 春秋81席 カウンター、テーブル、掘り炬燵、個室(掘)、個室(畳)
Long-Bar26席 カウンター、ソファ、テーブル

ホームページ : <http://www.shunju.com/ja/restaurants/toriizaka/>

店舗デザイン : 杉本 貴志 (株式会社 春秋/株式会社 スーパーポテト)

料理長 : 小坂橋 博一 1999年春秋入社。2002年広尾店料理長を経て鳥居坂店料理長に就任。

店長 : 野中 眞吾 1998年春秋入社。2003年銀座店店長を経て春秋鳥居坂店店長に就任。
2004年、日本ベジタブル&フルーツマイスター協会承認野菜ソムリエ資格を取得。
常に心がけていること…①「お客様のよろこびが自分のよろこび」②「自分がお客様だったら…を表現」
③「仲間を思い助ける気持ちは店の大きな魅力に変わる」



【お問い合わせ先】

春秋PR事務局 (株式会社アンティル内) 担当: 田中、萱沼 (かやぬま)

TEL: 03-5572-6061 FAX: 03-5572-6065

Mail: y-tanaka@vectorinc.co.jp

「春秋 大地の力 鳥居坂店」で提供するメニューの数々

株式会社春秋では、昔から付き合いのある契約農家が多く、土のついたままの朝採り有機野菜を直接仕入れているので本当に新鮮な野菜を堪能いただけます。その他、漁港直送の魚や健康に育った牛・豚・鶏など最高の食材を使用しています。



大地の小鍋 大根と蕪



十菜鍋



厳選した蕪とヤーコンの
カナッペ3種



農園野菜の蒸籠蒸し
対馬産の藻塩とピュアオイル
自家製マヨネーズソースで



かぼちゃと百合根の
グラタン



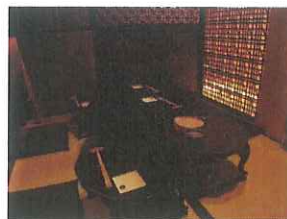
海老芋と海老のケース焼き
海胆味噌風味

「春秋 大地の力 鳥居坂店」こだわりの内装

日本を代表するインテリアデザイナー杉本貴志(同社代表)が内装設計を手がけた店内。「茶室」風の個室や、掘り炬燵式の個室、カウンター席以外にも暖炉のあるソファ席など様々な雰囲気のお席をご用意し、皆様をお待ちしております。



暖炉のあるソファ席



茶室風個室



バーエリア



広々とした店内



掘り炬燵個室①



掘り炬燵個室②

【お問い合わせ先】

春秋PR事務局(株式会社アンティル内) 担当: 田中、萱沼(かやぬま)

TEL: 03-5572-6061 FAX: 03-5572-6065

Mail: y-tanaka@vectorinc.co.jp

「春秋」について

都内に6店舗のダイニングバー(恵比寿・日比谷・三宿・渋谷文化村通り・溜池山王・鳥居坂)、および、カフェ「CAFE A LA TIENNE」(日比谷)を運営しています。

中でも、「春秋」最初の店舗である三宿店は、日本でいち早く「ダイニングバー」の形態を取り入れ、昭和61年にオープンしました。

料理に関するコンセプトとして、「季節ごとに旬の美味を出す」ということに集約し、なるべく素朴に「素材のままの力強さ」が皿の上に出るように心がけています。

これは和食の伝統に通じる考え方でもあります。各国からの「素材の良さを素直に引き出す」ための料理技法も常に取り入れており、結果として和食を軸としながらも和食の枠にとらわれないメニュー構成となっています。

また、その考え方に基づき、各地の生産者のもとに料理長自ら脚を運び、漁港直送の魚介や健康に育った牛・豚・鶏、契約農家よりの有機栽培野菜などの「力強い素材」を手に入れることにも心を砕いています。

同社代表で、インテリアデザイナーでもある杉本貴志が、メニューから器、店舗内装に至るまでトータル的に監修しています。そこに一貫しているコンセプトは「日本人が古来から持つ美意識を大事にする」ということ。例えば内装に関しては、無垢の木材や土壁の「自然のダイナミックさと温かさ」、使い古した鉄廃材などの持つ「経過・蓄積された時間が感じさせる侘び」などです。

また、同様に「旬の素材の良さを素直に引き出す」という料理コンセプトも日本人が古来から持つ美意識に沿ったものでもあります。

インテリアデザイナー

杉本貴志PROFILE

<Takashi Sugimoto>

経歴■

- 1945年 東京都生まれ
- 1968年 東京藝術大学 美術学部 卒業
- 1973年 株式会社スーパーポテト設立 代表取締役(現在に至る)
- 1992年 武蔵野美術大学 空間演出デザイン学科教授就任(現在に至る)

■受賞歴■

- 1985年 '84年毎日デザイン賞 受賞
- 1985年 '85年インテリア設計協会賞受賞
- 1986年 '85年毎日デザイン賞 受賞
- 2001年 Restaurant Design of the Year 受賞
- 2001年 国土交通大臣賞受賞
- 2007年 第一回KUKAN賞 受賞
- 2008年 Interior Design Magazine「Hall of Fame 2008」受賞 他多数

■略歴■

商業空間のデザインを数多く手掛け、バー、レストラン、ホテルの内装デザインから、複合施設の環境計画やプロデュースまで幅広い分野で活躍。代表作に「無印良品」、レストラン「春秋」、ホテル「グランドハイアット東京」、「ハイアットリージェンシー京都」などの内装設計がある。

また近年は、「グランドハイアット シンガポール "Mezza9、」をはじめ、「アイランドシャングリラ香港 "Cafe Too、」、レストラン「ZUMA」(ロンドン)など、世界各都市のホテルやレストランのデザインを手掛け、2005年竣工の「パークハイアットソウル」ではホテル全館のデザインを担当し話題となる。



【お問い合わせ先】

春秋PR事務局(株式会社アンティル内) 担当: 田中、萱沼(かやぬま)

TEL: 03-5572-6061 FAX: 03-5572-6065

Mail: y-tanaka@vectorinc.co.jp