

報道関係者各位

2023 年 8 月 9 日
ホテル虎ノ門ヒルズ

2023 年冬開業予定の「ホテル虎ノ門ヒルズ」に
「アート」「音楽」など5つのエレメントで食す新感覚の「没入型ガストロノミー」が誕生

長年ミシュランの星に輝くセルジオ・ハーマン監修のレストラン
「ル・プリスティン東京」 日本初上陸

「国際新都心・グローバルビジネスセンター」虎ノ門ヒルズに、今年冬に開業を予定する「ホテル虎ノ門ヒルズ (HOTEL TORANOMON HILLS)」は、ヨーロッパで長年ミシュランの星に輝くスターシェフ、セルジオ・ハーマン (Sergio Herman) 氏監修のレストラン&カフェバー「ル・プリスティン東京 (Le Pristine Tokyo)」をオープンすると発表しました。

「ル・プリスティン東京」は、世界中から高い評価を得るオランダ出身のシェフであり起業家のセルジオ・ハーマンによる日本およびアジア初上陸となるレストランであり、オランダ・ゼーラント地方と日本の厳選された旬の食材を融合させたコンテンポラリーなヨーロッパ料理を提供します。さらに、同氏はホテルの朝食やインルームダイニングを含むホテル虎ノ門ヒルズの料飲全般を監修します。



「ホテル虎ノ門ヒルズ」のエンタランスと
「ル・プリスティン東京」のテラスカフェ・エリア
(イメージ)



長年ミシュランの星に輝くシェフ、
セルジオ・ハーマン

ホテル虎ノ門ヒルズ 1 階の路面店として今年冬にオープンするレストラン&カフェバー「ル・プリスティン東京」は、セルジオが 2020 年のオープン初年度にミシュラン 1 つ星を獲得したベルギー・アントワープで展開するレストラン「ル・プリスティン」の成功を受け、新感覚の「没入型ガストロノミー」

体験をお届けします。ル・プリスティンの DNA である5つのエレメント、「食」「ファッション」「デザイン」「アート」「音楽」が、混然一体となって洗練されたガストロノミーの世界を演出。この没入型体験は、セルジオの細部にこだわる並外れた眼差し、最高品質の美食とホスピタリティーへの揺るぎない献身を結集させたものであり、同時に彼のオランダの伝統に対するオマージュでもあります。

セルジオはオランダ出身のシェフであり、起業家。彼は両親が経営していたオランダの地方都市のレストランをミシュランの3つ星レストランへ昇華させ、「世界のベストレストラン 50」に8年間ランクインし続ける名店にまで押し上げました。「ル・プリスティン東京」のオープンについてセルジオは、「東京のようなダイナミックな都市の中心に今回レストランをオープンすることは、私たちの料理の視野を広げることになるでしょう。この店を成功させ、日本の新たな定番として定着させたいと考えています」と話しています。また、レストランの5つのエレメントについては、「常にフード・ファースト。それは私たちの魂の中心にあり、生きるための規範です。そして、ファッションはステートメント。私たちの個性を演出します。どう見えるかではなく、どう感じるか。それは時代の精神であり、鼓動です。デザインはアイデアを形にするもの。視覚的な期待は現実のものであり、私たちはそれを実現します。つまり、人は目で食べて、目で飲む。アートは予期せぬものと言えます。それは魂の糧であり、想像と驚きの原動力であると信じています。音楽は私たちの原動力であり、物事を動かし続けるものです」と語っています。

今般のプロジェクトでル・プリスティンのアジアおよび日本初上陸を実現させたハイアットのアジアパシフィック地域料飲オペレーション兼プロジェクト開発担当上級副社長であるアンドレアス・スタルダー (Andreas Stalder) は、次のように述べています。

「セルジオ・ハーマン氏と共に、彼のユニークな没入型のガストロノミーをアジアへ、特にアジアでも最もダイナミックな食の都の一つである東京で展開できることを嬉しく思います。セルジオのコンテナポラリーなヨーロッパ料理と、オランダ・ゼーラント地方と日本の旬の食材が織りなすその独特なアプローチは、ホテル虎ノ門ヒルズの戦略的なロケーションと革新的な虎ノ門ヒルズの開発を考えると、『ル・プリスティン東京』を東京でも随一のホットスポットにすることでしょう。」

■「ル・プリスティン東京」の没入型ガストロノミー、その5つのエレメント

1. 「食」

ル・プリスティン東京では、シェフゆかりの地である北海に面したオランダ南西部ゼーラント地方の食材と日本の旬の食材を融合させ、ヨーロッパの伝統料理を現代風にアレンジします。ゼーラント地方は、豊かな土壌、十分な日照時間、自然のままの水、海に洗われた川岸を持つオランダ最大の農業地帯であり、ヨーロッパで最もみずみずしくジューシーな甲殻類の産地としても知られています。

2. 「ファッション」

セルジオはミシュランの3つ星レストランに初めてデニム生地ファッションを取り入れた革新的感性の持ち主。セレブレーションな雰囲気ですぐにお迎えするファインダイニング・コンセプトのル・プリスティン東京は、さまざまな個性と都会のプロフェッショナルが行き交うホテル虎ノ門ヒルズという街で心地よい空間とリラックスした雰囲気をゲストと共有します。

3. 「デザイン」

ホテルとレストランのインテリアデザインは今回が日本初進出となるデンマークのデザイナーユニット「スペース・コペンハーゲン (Space Copenhagen)」が担当。スカンジナビアンデザインに特有のシンプルかつスタイリッシュでありながらも居心地よい空間は、店内のアートや他のエレメントと一体化します。テーブルウェアには、セルジオが日本のわびさびにインスパイアされてデザインし、ベルギーのSERAXが開発した「INKU」コレクションを使用。テーブルを飾る花のようなアクセントを加えます。

4. 「アート」

店内には、オランダ出身の21世紀初頭における最も影響力のあるデザイナーの一人と言われるマーティン・バース (Maarten Baas) が手掛けたレセプションデスクや照明器具のほか、現代アートのリヌス・ヴァン・デ・ヴェルデ (Rinus van de Velde)、ロットガンゼン (Rotganzen) らの作品が置かれ、ル・プリスティン東京の世界観を演出します。

5. 「音楽」

リズムは人の気分や心に影響を与えます。ル・プリスティンでは音楽を料理コンセプトに重層性とアイデンティティーをもたらす不可欠な柱の一つととらえており、ル・プリスティン専用のプレイリストを開発して、バランスの取れたサウンドを慎重に作り出します。本店では一晩中マイスターがゲストのムードをチェックし、適切だと感じたらサウンドで盛り上げることもあります。心を込めて作られたエクスクルーシブなサウンドは、活気ある雰囲気の中で感動を呼び起こすことでしょう。

■セルジオ・ハーマン プロフィール

シェフ / セルジオ・ハーマン・グループ 創設者

1970年オランダ・ゼーラント州生まれ。10代の頃、家族で経営していたオランダのスロイス地方にあるレストラン「アウトスラウス(Oud Sluis)」でシェフとしてのキャリアをスタートさせ、1990年にレストランを引き継ぐまで父親と共に料理へ愛情を注ぐ。その後両親からレストランを受け継ぎ、2005年にはミシュランの3つ星を獲得、「世界のベストレストラン 50」に8年間ランクインし続け、オランダの地方都市にあるレストランを頂点へ押し上げた。2013年にOud Sluisを閉じたのち、オランダやベルギーにて多数のレストランを経営し、新たなレストラン・コンセプトの開発に力を注ぎながらゼーラント食材の認知を広める活動も行う。2023年冬には、セルジオが監修するレストランとして

日本を含むアジア初となる店舗を、ホテル虎ノ門ヒルズ内にオープン予定。

■「ル・プリスティン東京」概要

「ル・プリスティン東京」は、長年ミシュランの星に輝くオランダ出身のシェフで起業家のセルジオ・ハーマンが展開するレストランブランド「ル・プリスティン」のベルギー・アントワープ本店に続く2号店として、2023年冬、ホテル虎ノ門ヒルズにオープン。セルジオゆかりの地であるオランダ・ゼーラント地方と日本の厳選された旬の食材とフレーバーを融合させたコンテンポラリーなヨーロッパ料理を、「食」「ファッション」「デザイン」「アート」「音楽」からなる5つのエレメントで紡ぐ新感覚の「没入型ガストロノミー」体験として提供します。味覚的な楽しみだけではなく、インテリアやテーブルウェア、料理の盛り付けや店内のプレゼンテーションがもたらす視覚的な美から、店内の雰囲気を決定的な音楽のリズムまで、あらゆる感覚と欲求をみだす包括的なダイニング・エクスペリエンスで、世界中から集まるゲストを、かつてない食体験でもてなします。「ル・プリスティン東京」に関する情報は lepristinetokyo.com、または [Facebook](#)、[Instagram](#) で、ル・プリスティン東京をフォローしてください。

■「ホテル虎ノ門ヒルズ」について

虎ノ門ヒルズという街に訪れ、現代社会で活躍する人々に、「休息」と「仕事」と「遊び」のための、便利で快適な空間を提供します。館内にはミシュランスターシェフが監修するレストラン&カフェバー「ル・プリスティン東京」、また「ザ・ラウンジ」があり、ラウンジでは宿泊中のお客様はもちろん、早朝のチェックインや深夜のフライトでお困りのお客様にも、コワーキングスペース、会議室、シャワー、リラクゼーションスペース、無料のリフレッシュメントなど実用的で配慮の行き届いた設備とサービスをご用意。ホテルのインテリアデザインは、デンマークのスペース・コペンハーゲンが日本で初めて担当し、天然素材を多用してシンプルさと持続可能性を融合した、最高の快適さとリラクゼーションを実現しています。

■「アンバウンド コレクション by Hyatt」について

アンバウンド コレクション by Hyatt は独立したホテルを単に取り揃えたコレクションではなく、語るべきストーリーに彩られた唯一無二のホテルを慎重に「キュレーション」したブランドです。アンバウンド コレクション by Hyatt のホテルは例えば、現代の驚異のような、あるいは歴史の中の宝石のような、それとも活力を与える静養のような、筋書の無い非日常に浸る旅をお届けします。[Facebook](#)、[Instagram](#) で、@UnboundxHyatt をフォローしてください。ハッシュタグ「#UnboundxHyatt」を付けた写真の投稿もお待ちしております。

■「ホテル虎ノ門ヒルズ概要」

名称: ホテル虎ノ門ヒルズ (HOTEL TORANOMON HILLS)

所在地: 虎ノ門ヒルズ ステーションタワー内 / 東京都港区虎ノ門二丁目6番4号

交通機関・アクセス: 東京メトロ日比谷線「虎ノ門ヒルズ」駅直結

ホテルフロア: 1階の一部、11階～14階

客室数: 205室 (スイート30室含む)

館内施設: 客室、レストラン、カフェ&バー、ラウンジ

館内料飲監修: セルジオ・ハーマン・グループ (Sergio Herman Group) ※日本初進出

インテリアデザイン: スペース・コペンハーゲン (Space Copenhagen) ※日本初進出

開業日: 2023年冬

運営: ハイアット

総支配人: ギヨーム・ポピエ (Guillaume Paupy)

本リリース中の「ハイアット」とは、ハイアット ホテルズ コーポレーションおよび(または)その関連会社を指す用語として使用されています。