

パリ2つ星フレンチレストランの総料理長ティエリー・マルクスが来日し、
新感覚の「ブリオッシュ」を9月のレストランオープンに先駆けて先行限定販売！

『BISTRO MARX』ブリオッシュ ポップアップストア

販売日時：2016年8月20日（土）、21日（日）10:00～16:00

販売場所：「Farmer's Market @UNU」（青山・国際連合大学前広場）

株式会社ティエリー・マルクス・ジャパンは、世界初出店となるグランビストロ&プレミアムテラスバー『BISTRO MARX』（ビストロ・マルクス）の2016年9月24日（土）オープンに先駆け、『BISTRO MARX』ブリオッシュポップアップストアを2016年8月20日（土）、21日（日）の2日間限定で「Farmer's Market @UNU」（青山・国際連合大学前広場）に出店します。

このポップアップストアでは、パリを中心に世界中で料理人・パン職人として活躍し、ミシュランガイドで5度星を獲得するなど「星の請負人」と呼ばれているティエリー・マルクスが、厳選素材と独自の製法にこだわって生み出したオリジナルの「ブリオッシュ」を販売します。ティエリー・マルクス本人の来店も予定しておりますので、日本初上陸の「ブリオッシュ」を一足早く味わっていただけるこの機会にぜひご来店ください。

「外はカリッと、中はフワッと」した食感を実現！ 日本初上陸の特別な「ブリオッシュ」

「料理人・パン職人は、調理技術によってシンプルな素材に付加価値をつけ、素材そのものの価値を高めるものである」というマルクス氏の信条の下、生まれたのが、「ブリオッシュ」です。生地とバターを層にして重ね、しっかりと寝かせることで、空気を多く含んだエアリーな仕上がり、「外はカリッと、中はフワット」とろける食感の実現に成功しました。北海道産の小麦や、コクと甘みが強い卵、フランス産発酵バター、生イーストを使用するなど、素材と製法にこだわった「ブリオッシュ」。パリに構える自身のブーランジェリーでも新たな驚きと感動を呼んでいます。

【ブリオッシュこだわりの素材】

小麦：北海道産 厳選小麦

卵：那須御養卵（コクと甘みが強く、黄身の濃さが特徴）

バター：フランス産発酵バター（水分の少ない品種を選定）



※画像はイメージです

『BISTRO MARX』ブリオッシュ ポップアップストア概要

【日時】2016年8月20日（土）、21日（日） 10:00～16:00

販売開始時間①10:00～ ②13:00～ ※各回限定 50個
※数に限りがございますので、なくなり次第終了とさせていただきます。

【場所】「Farmer's Market @UNU」

東京都渋谷区神宮前 5-53-70 青山・国際連合大学前広場

【商品】ブリオッシュ 3種（プレーン、ピスターシュ、カプチーノ）予定 ※合計 100個限定

【価格】1,800円（税込）

※価格・内容は変更になる場合がございます。

※ティエリー・マルクスの来店時刻等詳細は未定です。

BISTRO MARX



銀座四丁目交差点を臨むプレミアムテラスを有する2店舗を2016年9月24日(土)にオープン

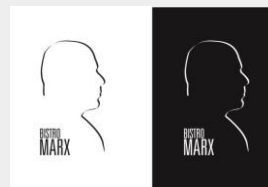
世界有数の商業地・銀座(東京都中央区)に誕生する複合商業施設「GINZA PLACE」7Fに、パリの2つ星フレンチレストランの総料理長 ティエリー・マルクス氏の監修にて、新業態・世界初出店となるグランビストロ&プレミアムテラスバー『BISTRO MARX』(ビストロ・マルクス)と、フレンチレストラン『THIERRY MARX』(ティエリー・マルクス)を2016年9月24日(土)にオープンします。

住所: 東京都中央区銀座 5-8-1 GINZA PLACE 7F

ホームページ: www.thierrymarx.jp

■グランビストロ&プレミアムテラスバー『BISTRO MARX』

BISTRO MARX



新業態・世界初出店! 「料理とパンの融合」を提案するワンランク上のビストロ

カジュアルでありながらも、豊かな日本の食材と洗練された技術によって生み出される上質なフレンチ料理をお届けします。独自の素材と製法にこだわったオリジナルの「ブリオッシュ」を中心に据えたメニューを展開し、料理とパンの融合を味わえるフランス伝統のビストロメニューも多数ご用意します。多彩なパンやガトーのテイクアウトが可能なブーランジェリーも併設しており、ご自宅やパーティでもお楽しみいただけます。

また、銀座四丁目の時計塔を正面に臨む建物7Fに位置する開放的なテラス席では、夜は「プレミアムテラスバー」として、夜景とともに一流のバーテンダーによる色鮮やかなフルーツカクテルやシャンパンをご堪能ください。

店名: BISTRO MARX ビストロ・マルクス
料理カテゴリー: フランス料理
業態: グランビストロ&カフェ、バー、ブーランジェリー併設
席数: 全74席 / うちテラス20席
営業時間: ビストロ・ブーランジェリー 10:30~23:00(L.O. 22:30)
プレミアムテラスバー 23:00~2:00(L.O. 1:30)
定休日: 不定休
予約受付: 03-6280-6234 ※9月10日(土)より受付開始

■ガストロノミーレストラン『THIERRY MARX』

THIERRY MARX

厳選素材と確かな技術から生まれる、伝統と革新のフレンチ

自宅に招かれたような温かみを感じられる空間を演出し、2つ星シェフならではのクリエイティブで繊細な料理を堪能できるフレンチレストランです。フレンチ料理の歴史として古くから受け継がれてきた“伝統”を守りつつも、新たな挑戦による“革新”を加えることで、ティエリー・マルクス独自の世界観が生まれます。

大切な方と過ごすひとときを彩る、至福のフレンチ料理を心ゆくまでお楽しみください。

店名: THIERRY MARX ティエリー・マルクス
料理カテゴリー: フランス料理
業態: ファインダイニング
席数: 全32席 / 個室2室(最大8名まで)
営業時間: 11:30~15:00(L.O.14:00)
17:30~22:00(L.O.21:00)
定休日: 不定休
ドレスコード: 男性のお客様は上着または襟付きのシャツの着用をお勧めしております。
軽装(七分丈のような短いパンツ、襟のないシャツ、サンダル等)での
ご入店をご遠慮くださいませ。
ダイニングへのご案内は中学生以上のお客様とさせていただきます。
個室は小さなお子様もご利用いただけますのでお問合せくださいませ。
予約受付: 03-6264-5045 ※9月10日(土)より受付開始

THIERRY MARX ティエリー・マルクス

<PROFILE>

1959年パリ生まれ、57歳。

フランスの最も名高いシェフの1人であるティエリー・マルクスは、ブーランジェリーでのアルバイトがきっかけで料理人を志し、「ルドワイヤン」、「タイユヴァン」といったパリを代表するレストランにてキャリアを積みました。

その後、オーストラリア・シンガポール・タイなど国内外を問わずに活躍の場を求め、そこでインスピレーションを得た創造性と革新性あふれる料理は、常に驚きと感動をもたらし、ミシュランガイドで5度星を獲得するなど「星の請負人」と呼ばれています。

また、日本にも4年間滞在（東京、京都、大阪）し、日本のフランス料理界を牽引する「オテル・ドゥ・ミクニ」の三國清三シェフとも親交があるなど、親日家としての一面も持っています。特に柔道3段、柔術4段の腕前を持つ武道から学んだ“礼節”や“相手と向き合う姿勢”は、シェフとして食材や料理に向き合う真摯な姿勢にも活かされており、ティエリー氏が生み出す料理には、四季折々の旬や繊細さを感じることができます。



1987年 「ロック・アン・ヴィル/Roc en Val」シェフ（フランス・トゥール）

1990年 「ル・シュヴァル・ブラン・ア・ニーム/Le Cheval Blanc à Nîmes」
総料理長兼ゼネラルマネージャー（フランス・ニーム）

1995年 「ダクストンホテル/Duxton Hotel」シェフ（シンガポール）

2000年 「コルディアン・バージュ/Cordeillan-Bages」総料理長兼ゼネラルマネージャー（フランス・ボルドー）

2010年 「マンダリンオリエンタル パリ/Mandarin Oriental,Paris」総料理長兼料飲部長

2012年 「シュール ムジュール パール ティエリー・マルクス/Sur Mesure par Thierry Marx」を
マンダリンオリエンタル パリ内にオープン

2016年 自身初のブーランジェリー「THIERRY MARX LA BOULANGERIE」オープン（パリ）

<本件に関するお問合せ先>

「BISTRO MARX」「THIERRY MARX」PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：鈴木 隆仁、楠 和希、陶山 竜規

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-mail: marx_pr@ssu.co.jp