

実力派 ミシュラン一つ星シェフによる  
～和テイスト×フレンチ～の洗練された大人のレストランが中目黒に誕生！

## 「Chez 土」

Chez deux：シェドゥ

2018年 3月 1日 (木) GRAND OPEN

世界のワインが愉めるオステリアバル「Besa Rossa ~Osteria & Bar~」赤坂に同時オープン

株式会社MNデザインオフィス（本社：東京都港区、代表取締役社長：松田 理宏）は、2018年3月1日（木）にこだわりの和テイストのフレンチを提供する「Chez 土（シェドゥ）」を中目黒にオープンする運びとなりました。シェフには、国内の名高いフランス料理店やワインバーで腕を振るい、渡米先ではミシュラン一つ星獲得をものし得た、土屋勝義氏を迎え、親しみある【和テイスト】に仕上げたフランス料理を、ワイン片手にカジュアルにお楽しみいただけるお店をオープン致します。

また、3月1日同日に、タパスやイタリアンをベースにした地中海料理と選び抜かれた世界のワインが愉めるカジュアルなオステリアバル「Besa Rossa（ビーザロッサ）」を赤坂に同時オープン致します。



### 名称の由来 について

店名の「Chez 土：シェドゥ」の Chez <シェ> はフランス語で「…の家/店で」を意味し、土はフランス語の Duex <ドゥ>（「第二の」の意味）にかけた言葉でそれを組み合わせたもの。【お客様の第二の家】のような寛ぎと楽しい時間をお過ごし頂ければとの願いを込めて名付けました。

大地の恵みである四季の食材を大切に調理し、親しみある【和テイスト】に仕上げる【キレイ】な料理を、ワイン片手にお召し上がりいただくスタイルのお店です。

## Chez 土 店舗概要 について



店名 : 「Che 土 (シェ ドウ)  
※第二の家、大地、安心できる温かさ、純国産、和テイスト、野菜

料理ジャンル：和テイストフレンチ

コンセプト : 四季折々の新鮮な食材を、洗練されたフレンチの技法を使い、盛付け味付け共に【綺麗な】料理をご提供。見た目も華やかで食べて身体が喜ぶ優しい一皿です。  
大人の贅沢さをふんだんに散りばめたフレンチを、身近に感じられるお店を目指します。

店内内装：木や石の自然な素材、柔らかい暖色の灯とレザー、随所に存在感を放つ和テイストのオブジェ。居心地と非日常を調和させた、落ち着いた空間。また、店内のライトには、京都・日吉屋の京和傘を使用したライトを採用しており、太陽にかざした時の和紙の透したやさしい光と、幾何学模様の織り成す竹骨の美しさをお楽しみいただけます。

店内席数：41席、テラス4席

1F：15席（カウンター5席、テーブル2名×5）、テラス4席（2名×2）  
カウンターは料理人との会話も弾むアットホームな雰囲気  
テーブルは気軽に気軽に仲間と集えるカジュアルな雰囲気  
テラスは喫煙OK、ペットもOKなアウトデッキ

2F：26席（4名×2、2名×7、個室4名）

センターテーブルの存在感と高級感あるモダンでエレガントな雰囲気

オープン日：2018年 3月 1日

所在地 : 東京都目黒区中目黒1-1-55 N1155ビル 1,2F

電話番号 : 03-6412-7437

定休日 : 月、第1・3火曜日

営業時間 : <火～土>

18:00～26:00 (L.O. 23:00)

※23:00以降の深夜帯は、火を使わないおつまみ対応

<日>

18:00～24:00 (L.O. 23:00)

提供メニュー：上質な食材（採れたて海産物や野菜、トリュフやキャビア等も）を各地域から仕入れ、ご提供します。

また高級食材を使った特別な料理も、コースとしてご提供します。

※コースの場合は、2Fでのサービス

<メニュー例>

戻りカツオのマリネと岐阜県飛騨野菜、アンチョビクーリ  
生うに、キャビア、カニのコンソメジュレ、ユリ根のムース  
宮城県漢方牛ランプ肉のロースト

ワイン : フランス・アメリカ中心に、その他欧州や国産のものも取り扱い。  
地域（主にブルゴーニュ、ナバヴァレー）や生産者を厳選し、  
料理との相性、シチュエーションに合わせたご提案をします。  
（古酒やカルトワインから、リーズナブルな品揃え）



## Chez 土 シェフ 土屋勝義について



1974年12月3日生まれ、44歳。

岐阜県出身。料理人の道を決意し、京都調理師専門学校を卒業。

岐阜『ラーモニ・ドウ・ラ・ルミエール』にて修行後、2003年より名店『北島亭』にて研鑽を積む。2006年に渡米し、サンフランシスコにある『エル・パセオ』にてシェフとして、ミシュラン一つ星を獲得。

帰国後、六本木『ラ・シュエット』にて料理長を務めた他、京橋や六本木、表参道のレストランにて、立ち上げから料理長として携わり、現在に至る。

「物のありがたみを感じつつ、真剣に向き合う姿勢を忘れず、“余計な仕事をしすぎない”という考えを軸にもつ。見た目だけでなく、味的にも綺麗な料理を作れるよう心がけている。いつかお客様に作り手の考えが届くような料理を作りたい。」

## Besa Rossa 店舗概要 について



店名 : 「Besa Rossa -Osteria & Bar-」

※スペイン語で「ベッサ=くちびる」に、企業コンセプトである「Be」を取り入れ「ビーザ」と読みます。ロッサはイタリア語で「赤い」を、掛け合わせ「赤いくちびる」を意味します。料理に合わせた赤ワインを口に含み、くちびるを赤く染めて…というメッセージを込めています。

料理ジャンル：バル、酒場、ワインバー

(イタリアン、スパニッシュ中心の地中海バル)

コンセプト : ワイン片手に賑わう酒場、美味しい料理も食べれる  
スパニッシュイタリアン

店舗スタイル：着席スタイルが基準も、季節やタイミングにより  
キャッシュオンスタイルも取り入れる。

店内席数：20席+α

オープン日：2018年 3月 1日

所在地 : 東京都港区赤坂3-14-7 barbizon44 1F

電話番号 : 03-6807-4073

定休日 : 日曜日、祝日

営業時間 : <月～金>

ディナータイム : 17:00～24:00 (L.O. 23:00)

バータイム : 24:00～27:00 (L.O. 26:00)

<土>

ディナータイム : 17:00～24:00 (L.O. 23:00)



〈店舗に関するお問い合わせ〉

株式会社MN DINING 担当:森下 TEL: 03-6721-9253 MAIL: morishita@mndesign.co.jp