

## ミシュラン10年連続星獲得フレンチの《ランベリー》が広尾に移転オープンから1周年。特別コース【KISEKI】が期間限定で登場。

シェフ岸本直人が料理人として歩んできた平成の30年間。その中で生み出されたスペシャリテの数々を堪能できる特別コースを心ゆくまでお楽しみください。



株式会社スーリール・ド・シュシュ（本社 東京都千代田区丸の内）が運営。シェフ岸本直人が手がけるフレンチレストランの『L'Embellir - ランベリー』が表参道・南青山エリアから広尾・西麻布エリアに移転して1周年を記念した特別コース「KISEKI（軌跡）」が期間限定で登場します。

### • シェフ岸本直人の『KISEKI（軌跡）』 スペシャルコース <2018/11/1～12/9の期間限定>

岸本直人が料理人として人生をスタートした平成元年から現在に到るまでの平成の30年を振り返るとともに、生み出してきた料理の中から、特に好評をいただいた一皿一皿が期間限定で復活いたします。岸本直人が歩んできた料理人としての「キセキ - 軌跡」を存分に味わっていただけるスペシャリテの数々で構成されたコースを期間限定でご用意いたします。

～ KISEKI Course ～ 15,000円（税・サービス料別）

スペシャリテ 一例 『ピジョンの塩釜焼 もみじの香りと味』



## • ランベリーシェフ 岸本 直人 プロフィール

東京都出身 都内の洋食店で料理人としての第一歩を踏み出す。  
NHK「天皇の料理番」をきっかけにフランス料理に興味を持ち、  
<料理の鉄人>として有名な渋谷「ラ・ロシェル」の坂井 宏之氏に師事。  
1994年に渡仏。ロワール「ラ・プロムナード」、パリ「フォーシェ」、ブル  
ゴーニュ ヴェズレー「レスペランス」など各地で研鑽を積む。  
1996年に帰国。銀座「オストラル」をスーシェフとして立ち上げる。  
2001年より同店シェフに就任。2006年11月 南青山にてレストラン「L'EMBEL  
LIR」をオープン。ミシュランガイド東京にて、2008年初版より10年連続で星  
を獲得。  
2017年11月 L'Embellir Naoto Kishimoto を広尾に移転オープン。

『日本の豊かな四季をお皿の上で表現し、生産者様が生み出す、山・海・大地  
の恵みの美味しさを最大限に引き出し味わっていただくことに、これからもこ  
だわり続けていきます。そして先人たちが伝えてきたフランス料理の素晴らしい  
技術をもう一度見つめ直し、手間を惜しまない伝統のフレンチの技法と和の  
食材の魅力を伝え続けていきたい。そしてお客様に心身ともに笑顔で健康にな  
っていただけるようなレストラン空間を提供してまいります。』

ランベリー Chef 岸本 直人



岸本 直人シェフ

## • 和三盆糖をふんだんに使用した「ランベリーオリジナルクグロフ」販売を再開いたしました。



「料理王国100選」にも選ばれ、バレンタインやクリスマス、記念日などの手土産・贈答品・ギフトとしても大変好評い  
ただいておりましたランベリーのオリジナルクグロフの販売を再開いたしました。ランベリーの通販サイトまたはFAX・  
お電話などでご注文いただけます。

※クグロフとはフランス・アルザス地方に古くから伝わる伝統的な焼き菓子。ランベリーでは希少な徳島県産の和三盆糖  
とポワール・ウィリアムス（洋ナシのブランデー）を使い、香り高くやさしい甘さに仕上げました。

## • L'Embellir（ランベリー）について

岸本直人が手がけるモダンフレンチ、2006年11月に南青山・表参道エリアにオープンし、和とフレンチの技法をふんだ  
んに掛け合わせた料理でミシュランガイド東京の初版から10年連続で星を獲得。2017年11月、広尾エリア（港区西麻布  
）に移転オープン。（広尾駅3番出口から西麻布交差点に向かって、およそ徒歩8分。西麻布交差点から徒歩約5分。六本  
木ヒルズからタクシーで約5分）



レストラン併設の紹介制BAR（月一回イベント開催）

ランベリーの店内は随所に日本の伝統文化を感じさせるジャパニーズ・モダンを建築様式に取り入れ、訪日観光客にも喜ばれる和洋折衷かつスタイリッシュな空間でゲストをおもてなしいたします。また、ダイニングからは筈公園（こうがいこうえん）の色彩豊かな緑を眺めることができ、開放的な空間で四季のうつろいを感じていただけます。

#### ■ レストラン情報

レストラン名：L'Embellir（ランベリー）

ジャンル：モダンフレンチ

住所：東京都港区西麻布3-13-10 パークサイドセピア 2F

席数：ダイニング 14席 / 個室 6席

営業時間：ランチ 12:00～15:30（L.O.13:30）ディナー 18:00～23:30（L.O. 20:30）

料金：ランチ 6,500円/8,500円/15,000円 ディナー 15,000円 / 20,000円（価格は税別表示となります。また、別途10%のサービス料を加算させていただきます）

定休日：月曜日・火曜日ランチ（火曜日ディナーは営業）

TEL：03-6434-9067 URL：<https://www.l embellir.tokyo>

お問い合わせ：ランベリー 泊（とまり）まで、お電話・WEBからお気軽にお問い合わせください。

#### ■ 運営 株式会社スーリール・ド・シュシュ

株式会社スーリール・ド・シュシュは、国内に4店舗の飲食店を展開しています。

フランス料理「アサヒナガストロノーム」【日本橋兜町 / 2018年10月23日 新オープン】

<https://asahinagastronome.com>

フランス料理「L'Embellir（ランベリー）」【広尾・西麻布 / 2017年11月23日 移転オープン】

<https://www.l embellir.tokyo>

江戸前寿司「すし佐竹」【銀座 / 2016年8月19日 オープン】

<https://sushi-satake.com>

フレンチビストロ「ラ・レガラード」【自由が丘・奥沢 / 2011年2月3日 オープン】

<https://regalade.jp>

株式会社スーリール・ド・シュシュでは、「たくさんのお気に入りの笑顔のために」をコンセプトに、こだわりのある料理人・シェフによるオンリーワンのレストランを運営しています。

---

株式会社スーリール・ド・シュシュのプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrhp/company\\_id/35047](https://prtimes.jp/main/html/searchrhp/company_id/35047)