

ルーフトップレストラン「THE UPPER」、日本最大級のフランス料理のイベント
「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク」に参加が決定！
モデル・森星がプロデュースする「石川県への旅」をイメージした
コラボレーションメニューの販売を2021年10月8日(金)より提供開始！



株式会社トランジットジェネラルオフィスが運営するルーフトップレストラン THE UPPER(東京都千代田区丸の内)では、2021年10月8日(金)から10月31日(日)までの期間開催する、美食への探究心やその美しさから世界中で愛されているフランス料理をもっと気軽に楽しんでいただくことを目的としたグルメイベント「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2021」に参加することが決定しました。

さらに、イベントアンバサダーであるモデル・森星さんがプロデュースする「石川県の旅」をイメージしたコラボレーションメニューを期間中店舗にて提供いたします。

ヘッドシェフ徳島亨とモデル・森星が作り上げるコラボレーションメニューのテーマは「旅」となり、今回、徳島シェフと森星さんが「旅」の到着場所として定めたのは食材の宝庫とも呼ばれる北陸・石川県。

フランス レストランウィークの期間中は、東京・丸の内でもまるで石川県を“旅”をしているかのようなメニューが揃います。さらに、森星さんのアイデアで『蝶』の蛹が羽ばたくまでのイメージも込めて、ポジティブな未来を感じながら、お料理で「石川県への旅」の体験がお楽しみいただけます。

アミューズとして登場するのは、徳島シェフが幼い頃馴染みの深かったドジョウをリエットとして使用し、一口サイズのタルトとして楽しめる「ドジョウ 加賀蓮根」。ドジョウのリエットの下にはりんごとバターで作られたピューレを贅沢に盛り付け、マリネした加賀蓮根と合わせました。石川県 NOTO 高濃園のエディブルフラワーを器に添えることで食材としては一般的に遠慮されがちなドジョウとの美しい対比を表現しました。

アミューズ二品目には、石川県・能登沖に産卵場所が多くあると言われている河豚の子を使用した贅沢な「河豚の子 金時草 メロン」。塩気のある河豚の子に、日本酒と自家製のリコッタチーズを合わせ、軽やかな食感のチュイールの中にたっぷりと詰め、料理で森の中に足を踏み入れたかのような世界観を作り上げました。料理の周りに金時草のパウダーをまぶすことで蝶の幼虫をイメージしました。さらに、色鮮やかなメロンのスープとバジルのソルベを一緒に口に含むことで、五味を感じ取ることができる一品です。

旅の最後を告げるミニアルディーズには、石川県を代表する銘菓「あんこ餅」を THE UPPER のフィルターを通して再構築したスペシャルな一品。

石川県産の香り高い大納言小豆と深みのある豊かな香りのする加賀棒茶、そして旬の梨を使用することで、和菓子の奥深さを演出しました。

THE UPPER のヘッドシェフ 徳島亨と、モデル・森星が作り上げる「石川県への旅」をイメージしたコラボレーションメニューを、ぜひこの機会にご堪能ください。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。
<https://cutt.ly/SW1hmSP>

<本件に関するお問い合わせ>
TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島
E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210



石川県 ドジョウ 加賀蓮根

アミューズ一品目として登場するのは、徳島シェフが幼い頃馴染みの深かったドジョウをリエットとして使用し、一口サイズのタルトとして楽しめる「ドジョウ 加賀蓮根」。ドジョウのリエットの下にはりんごとバターで作られたーピューレを贅沢に盛り付け、マリネした加賀蓮根と合わせました。石川県 NOTO 高濃園のエディブルフラワーを器に添えることで食材としては一般的に遠慮されがちなドジョウとの美しい対比を表現しました。



石川県 河豚の子 金時草 メロン

アミューズ二品目には、石川県・能登沖に産卵場所が多くあると言われている河豚の子を使用した贅沢な「河豚の子 金時草 メロン」。塩気のある河豚の子に、日本酒と自家製のリコッタチーズを合わせ、軽やかな食感のチュールの中にとっぷりと詰め、料理で森の中に足を踏み入れたかのような世界観を作り上げました。料理の周りに金時草のパウダーをまぶすことで蝶の幼虫をイメージしました。さらに、色鮮やかなメロンのスープとバジルのソルベを一緒に口に含むことで、五味を感じ取ることができる一品です。



あんころ餅

旅の最後を告げるミニアルディーズには、石川県を代表する銘菓「あんころ餅」を THE UPPER のフィルターを通して再構築したスペシャルな一品。石川県産の香り高い大納言小豆と深みのある豊かな香りのする加賀棒茶、そして旬の梨を使用することで、和菓子の奥深さを演出しました。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。
<https://cutt.ly/SW1hmSP>

<本件に関するお問い合わせ>
TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島
E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210

【開催概要】

タイトル： ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2021
開催期間： 2021年10月8日(金)-10月31日(日) / 24日間
主催： フランスレストランウィーク事務局
予約方法： ①直接店舗へ電話予約
②公式サイト経由「TableCheck」または「一休.com レストラン」
予約開始： 一般予約開始 2021年9月14日(火)10:00-
公式サイト： <https://francerestaurantweek.com/>
instagram： https://www.instagram.com/france_restaurant_week/
Facebook： <https://www.facebook.com/frweek/>

【THE UPPER 店舗詳細】



正式名称： THE UPPER
よみ： アッパー
住所： 千代田区丸の内 1-3 丸の内テラス 9F、10F
営業時間： ランチ：11時30分～14時 L.O.
ティータイム：14時30分～15時 L.O.
ディナー：17時30分～22時 L.O. ※コースは20時30分 L.O.
電話番号： 03-5962-9909
定休日： 月曜
座席数： 9F 100席 / 10F 120席 (店内76席+テラス44席)
ウェブサイト： <https://the-upper.jp/>
Instagram： @theuppertokyo (<https://www.instagram.com/theuppertokyo/>)

※新型コロナウイルスの影響により、営業時間短縮になる場合がございます、詳しく HP をご覧ください。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。
<https://cutt.ly/SW1hmSP>

<本件に関するお問い合わせ>
TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島
E-mail： tgo-press@transit-web.com / TEL：050-1743-1210