

報道関係者各位

2020年7月29日  
株式会社セーキ

**「銀座レカン」新体制にて営業再開  
ノンアルコール ペアリングコースなど  
特別価格にてご提供**

レカングループを運営する株式会社セーキ（本社：東京都千代田区、代表取締役：矢野正隆）は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため休業していた「銀座レカン」を2020年7月20日（月）より営業再開いたしました。

再開と同時にシェフ、支配人を一新し、新体制となる「銀座レカン」。季節のコースの他、ノンアルコールのペアリングコースなど新生レカンに相応しいアヴァンギャルドなメニューをご用意致しました。また、休業期間中、お待ちいただきました皆様へ感謝を込めて、特別価格にてご提供させていただきます。

1974年創業「銀座レカン」  
栗田雄平が8代目料理長に就任  
2020年7月、新メンバーでの営業再開

1974年に創業した銀座レカン。華やかなアールヌーボとレカンレッドが際立つ店内で、常にその時代の最高のフランス料理を提供し続けてきました。輩出した歴代シェフの活躍でも、その歴史とクオリティが証明されています。さらに厳選したワイン在庫は15,000本を超え、多くの名ソムリエも誕生しています。

伝統と先進の街、銀座4丁目で40余年。銀座の象徴ともいえる「銀座レカン」には接待や会食、記念日でのご利用も多く、ワインラヴァーな方々にも親しまれてきました。一方、老舗ゆえの敷居の高い印象はぬぐえない部分でもありました。営業再開に合わせ、衛生面の管理徹底はもちろんのこと、もっと身近に銀座レカンを感じていただければとスタイルをタキシードからスーツへ変更し、シェフ 栗田雄平、支配人 井上紀善、シェフソムリエ 近藤佑哉のフレッシュな新体制となります。



シェフ 栗田雄平

いつの時代でも変わることのない「美しさ」  
私たち料理の世界でも、肉や魚を完璧に焼き上げ  
その切った断面から感じる「美しさ」は  
色気のようなものさえ感じます。  
新鮮でみずみずしい季節の野菜や果実  
繊細な風味を壊さぬようやさしく扱ってこそ  
得られる魅惑的な香り、滋味溢れる個性。  
それらすべての「美しさ」は「自然界の美」と同じく  
普遍的なものだと感じています。  
フランス料理の伝統的な技術と食材の「美しさ」の  
追及を常に忘れず、香り、味わい、そして熱気  
を一皿に籠め記憶に残る料理創りに  
日々邁進していきたいと思っています。



銀座レカン8代目シェフ  
栗田雄平

～新生レカンはペアリングコースでフランス料理に新たな感動を～  
見た目も鮮やかな「ノンアルコールペアリングコース」と  
銀座レカンのプレミアムワインや日本酒も織り交ぜた「新・ペアリングコース」

2017年6月にリニューアルオープンした銀座レカン。シャンパーニュゴールドの洗練されたメインダイニングにはシャンデリア、カーペット、壁面の大理石やシカモア材など細部にまでこだわり、銀座の喧騒を忘れさせる洗練された店内。地下2階には旧店舗の歴史を感じられるレカンレッドを基調としたウェイティングバーをご用意。お待ち合わせやお食事の前後にごゆっくりとお過ごしいただけます。

グランメゾンらしい緊張感とリラックスできるホスピタリティを提供する銀座レカン。歴代のレシピは先代シェフから受け継ぐことはなく、ひとりひとりが時代の最先端を走り、今日の銀座レカンを築いてきました。

新たに就任したグランシェフ栗田雄平の「美しさ」を追求した季節のメニューを引き立てるのは「新・ペアリングコース」。銀座レカンの歴代ソムリエが収集したワインコレクションからプレミアムなワインをグラスでお楽しみいただけるほか、新たに日本酒もメニューイン。複数のソムリエコンクールで優勝もしているシェフソムリエ近藤佑哉のペアリングをお楽しみください。

さらに、銀座レカン初の試みとして「ノンアルコール ペアリングコース」も加わりました。味覚や嗅覚だけでなく視覚でも楽しめるドリンクの数々。お酒の苦手なお客様にもフランス料理を楽しんでいただきたいというソムリエの想いが込められた渾身のマリアージュをご堪能ください。

只今、休業期間中お待ちいただいた皆様へ感謝を込めて、ディナーコースを特別価格にてご提供しております。新たな銀座レカンを心ゆくまでお楽しみください。

<コースメニュー>

お料理：ランチ ¥8,000/ディナー ¥13,000 (通常¥20,000)

お飲み物：ペアリング：¥9,000 ノンアルコールペアリング：¥4,500

※消費税込み、サービス料10%を別途頂戴します。

※現在、コース料理のみの営業とさせて頂いております。



栗田シェフのコース料理より



コレクションワインとのペアリング



花氷のカクテルと



ノンアルコールペアリングコース

徹底したスタッフの衛生対策も実施しております  
ご安心してご来店ください

新型コロナウイルス感染防止のため、感染拡大防止ガイドラインに従い、全スタッフの体調チェック、清掃・消毒や就業時・休憩前後の入念な手洗いの徹底、スタッフのマスク着用の徹底なども行って参ります。さらに、間隔を開けた席配置、アクリル板によるパーティション設置も対応しておりますので、安心してレカンでのひとときをお楽しみください。

< INFORMATION >

店舗名：銀座レカン

店舗住所：〒104-0061 東京都中央区銀座 4-5-5 ミキモト本店ビル B1

電話番号：03-3561-9706

営業時間：ランチ 11:30～14:00 (L.O.) デイナー 17:30～23:00(21:00L.O.) バー  
17:30～23:00 (22:00L.O.)

定休日：無休(年末年始を除く)

※営業時間、定休日は新型コロナウイルスの状況で変更の場合がございます

席数：メインダイニング 34 席、個室 4～14 名

※現在、フィジカルディスタンス確保の為、メインダイニング 18 席、個室 4～8 名で  
営業をしております

ご来店に際して：軽装（ハーフパンツ・サンダルなど）でのご来店はご遠慮いただい  
ております。

年齢：高校生未満の方のご来店はご遠慮いただいております。

アクセス：地下鉄銀座線・日比谷線・丸の内線「銀座駅」A9 出口 徒歩 1 分

HP：<https://www.lecringinza.co.jp>

Facebook：<https://www.facebook.com/GinzaLecrin/>

Instagram：[https://www.instagram.com/lecrin\\_ginza/](https://www.instagram.com/lecrin_ginza/)

<取材・お問い合わせ>

電話：03-3561-9706 メール：[info@lecringinza.co.jp](mailto:info@lecringinza.co.jp)（担当：井上）まで

リリースの情報は変更する場合がございますので、ご了承ください。

掲載時に写真素材が必要なメディアの方へはデータにて送付可能です