

[Press Release]  
報道関係各位

2012年12月3日  
レストラン リューズ

レストラン リューズ  
「Restaurant Ryuzu」が“二つ星”獲得  
『ミシュランガイド東京・横浜・湘南 2013』  
<http://restaurant-ryuzu.com/>

2011年2月にオープンしたフレンチレストラン「Restaurant Ryuzu(レストラン リューズ)」(東京都港区六本木)は、2012年12月1日(土)に発行された書籍『ミシュランガイド東京・横浜・湘南 2013』において、「極めて美味であり遠回りをしてでも訪れる価値がある料理」とされる“二つ星”を獲得しました。『ミシュランガイド東京・横浜・湘南 2012』で“一つ星”を頂戴して以来、二年連続での星獲得となります。

【『ミシュランガイド』について】

パリ万博が開催された1900年に、フランスのタイヤメーカー「ミシュラン」によって発行されたレストランガイドで、独自の調査に基づいて発行するガイドブックとして世界的に知られています。格付け調査の対象国は22か国で、2007年11月には、アジアで初めてとなる『ミシュランガイド東京 2008』が発行されました。

【Restaurant Ryuzu (レストラン リューズ)】

フレンチの巨匠ジョエル・ロブションの元、長きにわたり修行を積んだ飯塚隆太が、2011年2月にオープンしたフレンチレストランです。従来のフレンチの概念を覆す軽やかな料理を繊細で美しい盛りつけとともに楽しみいただけます。

移りゆく季節を彩るもの

その瞬間にしか本当の表情を見せない食材たち  
手の及ばぬところで豊かに育まれるもの  
その1つ1つに最大限の敬意を払い、丁寧に仕立てられた料理を  
今度は時間を忘れてゆっくりと楽しんでいただく  
そんな様々な時の流れを紡ぐ上質な空間を創りたい  
その思いを胸に 私どもの店には、腕時計にさりげなく  
でも大切な役目を担う「リューズ」と名付けました



店名：Restaurant Ryuzu (レストラン リューズ)

ミシュラン星数：“二つ星”

シェフ：飯塚 隆太 (いづか りゅうた)

住所：東京都港区六本木 4-2-35 アーバンスタイル六本木 B1F

TEL：03・5770・4236

営業時間：ランチ 12：00～14：00 L.O. ディナー 18：00～21：30 L.O.

定休日：月曜日

席数：ダイニング 20 席、個室 10 席、カウンター5 席 ※完全禁煙

コース料理：ランチ ¥3,600～ ディナー ¥8,400～

ワイン：約 200 種、400 本を保有

グラスワイン ¥900～、ボトルワイン ¥5,000～

スタッフ数：総勢 10 名

レストラン Ryuzu 公式サイト：<http://restaurant-ryuzu.com/>



【飯塚 隆太 (いづか りゅうた) プロフィール】



第一ホテル東京ベイ、ホテル ザ マンハッタン等を経て  
1994年に「タイユバン・ロブション」の部門シェフに。

1997年に渡仏し、ロワヌ「トロワグロ」、  
アルボワ「ジャン・ポール・ジュネ」他で1年10カ月修業の後、帰国。

帰国後にジュエル・ロブション氏の系列店で研鑽を積み、  
2004年「ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」シェフ就任、  
2005年「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」シェフ就任。  
5年間シェフを勤め、ミシュラン二つ星へと導く。

2011年2月1日 Restaurant Ryuzu を Grand Open するに至る。

1968年11月20日生。新潟県十日町出身。

□ Restaurant Ryuzu 開店2周年記念 ガラディナーのご案内

日程 2013年 2月1日(金) 及び、2月2日(土)  
時間 18:00～ (ご予約のお時間にて)  
料金 ¥20,000- (税込,サービス料別)

2011年2月1日にオープンした Restaurant Ryuzu も、  
みなさまのご支援をもちまして、間もなく2周年を迎えようとしております。  
そして、この1年の総力をあげて、chef 飯塚 隆太による、ムニユ スペシャルテを  
ご用意致しました。二夜限りの特別なひとときを、心ゆくまでお楽しみください。

□ 年末年始の営業について

年末年始も休まず、1月2日まで通常営業いたします。  
1月3日はランチのみ営業いたします。

尚、1月4日～10日はお休みをいただき、  
11日ディナーから、通常営業となります。