

仏ミシュランシェフ・松嶋啓介氏×ダイヤモンドダイニング
フレンチキスプロジェクト第2弾

銘醸ワインと共に育まれたボルドーの食文化を味わうビストロ!

『BISTRO French Paradox (フレンチ パラドックス)』
8月25日(火) グランドオープン!

BISTRO French Paradox



株式会社 ダイヤモンドダイニング(本社:東京都港区、代表取締役社長:松村厚久)は、戦略的業務提携を締結しているフランス本国のミシュランシェフ松嶋啓介氏をエグゼクティブプロデューサーとして、ワインを主役とするボルドーの食文化を皆様に楽しんで頂く『Bistro French Paradox (ビストロ フレンチ パラドックス)』を2015年8月25日(火)に東京都千代田区大手町にオープンすることをお知らせいたします。

コンセプト

【"フレンチキス"を日本中に】

フランス芸術文化勲章シュバリエの称号を持ち、フランス文化に造詣が深いフランス本国のミシュランシェフ松嶋啓介氏と共に、高級フレンチでもない、フランス風料理でもない、リアルにフランス本国で親しまれている食文化の楽しさを伝え、啓蒙して参ります。

本場フランスの様々な地方で修業を重ねた松嶋シェフの知識と知恵、調理技術を当社展開店舗に伝播。日本では味わえなかった"本質的"なフランスの文化に触れ、知る(フレンチキス)事で、お客様にも新しい発見をしていただき、幸せな気持ちになっていただきたい...そんな想いをベースに、フランスの各地域文化に着目し、異なったテーマでフレンチのマルチコンセプト展開をして参ります!



【時差のない仏・ボルドーの文化に触れるフレンチレストラン】

フランスの肉の消費量とワインの消費量は世界トップクラス。過度の肉食や飲食は一般的に体に良くないとされていますが、フランスでは、西欧諸国に比べて心臓病での死亡率が低く、その理由はポリフェノールが多く含まれる赤ワインの消費量が多い事だわれています。このフランス・ボルドーの学者セルジュ・レヌー博士が唱えた学説、「フレンチ・パラドックス」が店名の由来となっております。

繊細かつエレガントな洗練された味わいが特徴の仏・ボルドーワインを主役として、その魅力を最大限に引き立てる肉料理メインのフレンチレストランです。

毎年9月に行われるボルドー秋の祭典"メドックマラソン"では、エイドステーション（給水所）で、ワインがふるまわれたり、生ハムやステーキが用意されていたりと、ボルドーの文化はワインを中心にこうちくされ育まれています。

このお店では、このボルドー文化をそのままに触れて頂きたいという思いからボルドーワイン各種、ワイン事業商社エノテカがセレクトした銘醸ワインをラインナップし、料理はワインをより美味しく楽しめるボルドーメニューの数々をご用意。フランス芸術文化勲章シュバリエの称号を有する松嶋シェフをエグゼクティブプロデューサーに迎えて生み出した、時差のないボルドー文化に触れる新業態のフレンチレストランです。

店内

ウッド調の店内は、緑も多く取り入れられ気兼ねなく楽しめるアットホームな雰囲気。

アンティークなシャンデリアやフランスの町並み風景が飾られた空間は、ハイテーブルのバルゾーンとテーブル席のビストロゾーンに分かれており、シーンに合わせてご利用いただけるお席をご用意しております。



【お席詳細】

- ◆バルゾーン ハイテーブル席 22席
- ◆ビストロゾーン 4名様×9卓（2名様席としてご利用も可能） 計 36席

FOOD

繊細かつエレガントな洗練された味わいが特徴のボルドーワインを主役として、その魅力を最大限に引き立てる肉料理を取り揃えました。牛の最高級部位「アントルコート」のローストをはじめ、牛ほほ肉のシチュー、フォアグラのポアレ等ワインにあう豊富な種類の料理をご用意しております。

【Amuse】

◇田舎風パテ

…フランスの家庭料理である「パテ」を好きなだけお取り分け致します。ピクルスとフランス製の伝統的製法で作られた上品な風味のディジョンマスタードを添えてご提供。名前の通り食事の前の"お楽しみ"を演出するアミューズ。



田舎風パテ

【Entrée 前菜】

◇鳥レバーのムース、レーズン添え

¥600

…ピストロでは定番の鳥レバーをムースにし、相性のいいレーズンを添えました。



鳥レバーのムース、レーズン添え

◇エスカルゴのボルドー風

¥800

…ワインの名産地ボルドーでは、料理にもワインを多用しております。エスカルゴをバターで焼き上げ、赤ワインで風味付けを致しました。

◇フォワグラのポワレ

¥1300

…フランスは世界最大のフォアグラの消費国。ポワレにしたフォアグラを特製のソースと共に。



エスカルゴのボルドー風

◇バイヨンヌ産生ハム入り卵のピペラード

¥800

◇ポークリエット

¥600

他

【Soupe スープ】

◇茸のスープ

¥600

◇カボチャのポターージュ

¥500

◇具だくさんのスープ ガルビュール

¥600



フォワグラのポワレ

【Pâtes et Riz パスタ&ライス】

◇牛肉と鴨肉のスパゲティミートソース"パラドククス風"

¥1200

◇幸せのスパゲッティ

¥1200

◇本日のリゾット

¥1000

他

【Plat 逸品】

◇鴨モモ肉のコンフィ、ポテトフライ添え

¥1500

…鳥もも肉をコンフィ（フランス南西部の発祥で、冷凍技術のない時代に肉の保存のために考えられた調理法）で仕上げました。



鴨モモ肉のコンフィ、ポテトフライ添え

◇アントルコートのロースト

¥3400

…アントルコートは牛肉の最高級の部位の一種。素材の味を活かすためにシンプルにローストで。



アントルコートのロースト

◇子羊のグリエ、ハーブのサラダ添え

¥1600

…フランスでは日常的に親しまれている骨付きの子羊をグリエで。ジュダニョー(仔羊の出し汁)とハーブ野菜のマリアージュもお楽しみ下さい。



子羊のグリエ、ハーブのサラダ添え

◇牛ほほ肉のシチュー トリュフの香り ポテトのムースリヌ

¥1200

…フランスを代表する料理。赤ワインで煮込んだ牛ほほ肉にトリュフで風味を出しました。



牛ほほ肉のシチュー トリュフの香り

◇肥育鴨胸肉のロースト、ボルドーワインのソース

¥1500

◇氷冷熟成黒豚のローストとジュ、キノコのフリカッセ ※ジュは肉汁の意味

¥1600

他

【Dessert デザート】

◇ボルドーのカヌレ

¥500

◇ボルドー風ブルーン煮とバニラアイス

¥600

◇マルキーズショコラ

¥600

◇ガトーバスク

¥600

【おすすめ！黒板メニュー】

◇鶏の丸焼き (要予約) 等 各種

※価格は全て税抜です

DRINK

ボルドー秋の祭典メドックマラソンにちなんだ 12 種類のサーバーワインを好きに楽しめる！



◆メドックマラソンとは？

ボルドーでは、ワインにちなんだイベントが多く開催されますが、その一つにあるのが、ぶどうの収穫直前の毎年九月に開催されるメドックマラソンです。

赤ワインで有名なメドックという場所で行われ、自然豊かなぶどう畑と、シャトー（醸造所）の中を仮装して 42.195 km の道のりを走ります。

最大の特徴は、20カ所を超える給水ポイントで、各シャトーのワインが振る舞われるという点です。ランナーは、振る舞われたワインを他のランナーや応援者と立ち止まって乾杯し、コース後半になると、生ハム、生ガキや、ステーキ、チーズなどが振る舞われ、走りながらフランス料理のフルコースを堪能します。

入賞者には、体重分のワインが、その他の参加者には、一人一本ボルドーワインが完走賞として贈呈され、さらに女性のランナーには一輪のバラが贈呈されます。

<ドリンクメニュー>

【12 種のサーバーワイン】

当社初のサーバーワインを導入！ワインの酸化を完全に防いでいつでも、最後の1杯まで、開けたての香りがお楽しみいただけます。メドックマラソンで各シャトーのワインを楽しむかのごとく、12種の銘醸ワインを制覇してはいかがでしょうか？

【Bottele Wine】 ボルドーワインをはじめとする各種銘醸ワインを数多く取り揃えました。

<赤> 全 22 種類 ¥3500~

◇シャトー・ブランス (フランス・ボルドー)	¥8600
◇シャトー・シトラン (フランス・ボルドー)	¥9000
◇ジー・ピー・エル (フランス・ボルドー)	¥12500

<白> …全 9 種類 ¥3500~

◇ル・ブラン・ド・ヴィルマジュール (フランス・コルシカ)	¥5200
◇ムートン・カデ レゼルヴ・グラウヴ・ブラン (フランス・ボルドー)	¥6300
◇シャブリ・レ・ドゥーリヴ オリエ・ルフレーヴ (フランス・ブルゴーニュ)	¥12800

その他、ロゼ1種、スパークリングワイン全3種、この他グラスワイン各種をご用意しております。

<その他ドリンクメニュー>

◇ビール(2種)	¥580~	◇スピリッツリキュール (6種)	¥600~
◇ソフトドリンク(7種)	¥500~	◇ミネラルウォーター (3種類)	¥300~

※価格は全て税抜です

LUNCH

【パッションランチ】 (全てのランチにスープ・パン・プチデザート付 ※ドリンク別料金)

◇サラダランチ	¥1000
◇パラドックスのラザニア	¥1000
◇サーモンのポワレ シェリービネガーのアクセント	¥1200
◇ローストポーク	¥1200
◇トリュフの香り 牛ほほ肉のラグー ポムピュレ添え	¥1600
◇ステーキ フリット	¥1800

RESTAURANT DATA

店舗名	BISTRO French Paradox (フレンチ・パラドックス)
業態名	フレンチレストラン
住所	東京都千代田区大手町 1-5-1 ファーストスクエア B1
アクセス	J R東京駅徒歩4分、地下鉄「大手町駅」C11番、C12番出口直結
TEL / FAX	03-6212-5260 / 03-6212-5261
営業時間	ランチ 11:30~14:30 (L.O 14:00)ディナー17:00~23:00 (L.O FOOD 22:00/DRINK22:30)
定休日	土日祝
総席数	58席 (総面積 34.5坪)
平均客単価	昼 1000円、夜 4500円
チャージ	¥500
客層	近隣のOL・ビジネスマン
駐車場	無し
カード	可 (VISA UC DC UFJ DC AMEX JCB セゾン)
メールアドレス	bistro_french_paradox@diamond-dining.com

<松嶋啓介氏 ご紹介>



松嶋氏は1977年福岡生まれ。小学生のころより料理人を夢見、エコール辻東京を卒業後、酒井一之のフレンチ「LE VINCENNES」（東京・渋谷）の門を叩く。

20歳で渡仏し、フランス各地で修業を重ねたのち、2002年の25歳、フランス・ニースにレストラン「Kei's passion」をオープン。南仏の素材を活かした斬新な料理が評判を呼び、2006年、28歳の時に本場フランスのミシュラン一ツ星を外国人最年少で獲得。名称を「KEISUKE MATSUSHIMA」に改めて拡大オープンし、ミシュラン10年連続一ツ星獲得。2010年7月、フランス政府よりシエフとしては初めて、さらに最年少で「芸術文化勲章」を授与される。

【松嶋啓介氏×ダイヤモンドダイニング戦略的業務提携関連ニュース（2014年11月18日）】

<http://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000144.000007303.html>

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報チーム 江角・阿部

TEL 03-6858-6074 / FAX 03-6858-6086 or 020-4662-1757

E-mail : pr@diamond-dining.com

コーポレートサイト : <http://www.diamond-dining.com/>

店舗情報サイト : <http://www.diamond-dining.jp/>