

報道関係者各位

2014年3月11日
株式会社ワンダーテーブル



**桜が見えるレストラン
「ユニオン スクエア トウキョウ」
オープン7周年記念
“石川県食文化大使マイケル・ロマーノ氏による特別メニュー”**

2014年3月26日(水)～30日(日)の5日間、東京ミッドタウンにある、ニューヨークアメリカン「ユニオンスクエア トウキョウ」では、『Union Square Tokyo Triple Celebration』を開催します。期間中、オープン7周年に合わせ、ニューヨークの姉妹店“Union Square Cafe”のパートナー・シェフで、石川県食文化大使でもあるマイケル・ロマーノ氏が来日し、加賀野菜や能登半島沖で捕れた魚、伝統調味料等を使用したオリジナル料理をご用意します。また、石川県の食文化をより深く知っていただくため、地元の日本酒や九谷焼等の食器にもこだわります。お店の記念日とマイケル氏による石川県産食材を用いたスペシャルメニュー、さらに、春の訪れを感じざるを得ない桜景色を眺めながら食事のとれるこの季節を、共にお祝いしませんか。

- 日時 2014年3月26日(水)～30日(日)
- イベント名 Union Square Tokyo Triple Celebration
- 場所 ユニオン スクエア トウキョウ (Union Square Tokyo)
- 備考 ※ランチではアラカルトをご用意します。
※ディナーではアラカルトと10,000円コース(税込サ別)共にご用意します。
※ご予約を承ります。
※詳細についてはWEBでお知らせします。

《石川県の食文化》



■加賀鳶

契約栽培した酒米の最高峰「山田錦」のみを使用し、伝統の技で丹念に仕込んだ純米大吟醸です。純米吟醸が米の旨味を強調したのに対し、純米大吟醸は華やかさ、キメの細かさ、軽快さに重点が置かれています。酸味に特徴を持たせてキレを良くした、後味のスッキリとした陽気な味わいです。

<http://www.fukumitsuya.com/>

■丸柚餅子

丸柚餅子は、約 4 か月かけて、冬場にだけ生産されます。秋に収穫した大粒の柚子の中身をくりぬき、皮だけにし、そして皮の中に店ごとに違う秘伝の材料と餅を合わせたものを詰め、せいろで蒸します。自然乾燥させたあと、再び蒸す作業を 20～30 回ほど、柚子の皮があめ色になるまで繰り返えし完成させます。<http://yubeshi.jp/>

■いしる

いしる(いしりとも言います)は、石川県能登地方に古くから伝わる魚醤油です。獲れたてのするめいかの内臓を原料に、約 30%の塩を層状に重ねて約 6 か月かけて熟成され、独特の風味を醸し出します。

<http://kaneishi.com/>

■珠洲塩

海水を散布し濃縮させてかん水を作る流下式製塩法で製造されているお塩です。熟練の技で炊きつめた塩は、粒子が少し粗めで、しっとりしているのが特徴です。

<http://www.suzusalt.org/products/item05.html>

■九谷焼

石川県能美市や金沢市で盛んとされる九谷焼は、やや青っぽい素地と絵付けが特徴の焼物です。花器や茶器のほか皿、徳利や猪口などの酒器などの和食器にも多く見られます。その歴史は古く、江戸時代初期の 1655(明暦元)年ごろにさかのぼります。

<http://shofu.pref.ishikawa.jp/shofu/kodomo/kutani/index.html>

【ユニオン スクエア トウキョウ】

ユニオン スクエア トウキョウは、ニューヨークの人気レストラン“Union Square Café(以下、USC)”の海外初の姉妹店として、2007年3月30日に六本木ミッドタウンにオープンしました。1985年にダニー・マイヤー氏によって創られたUSCは、入れ替えが激しく競争の厳しいニューヨークのレストランシーンにおいて、常にニューヨーク版ZAGATでトップランク評価を得ており、ニューヨークカー達に愛され続けています。2014年にオープン7周年を迎えるユニオン スクエア トウキョウは、USCで長く培われてきた最高の料理とホスピタリティ溢れる温かいサービスを日本流にアレンジして提供しています。



【マイケル・ロマーノ】

スイスのシエ・マックスやフランスのシャンボン・ファンなどのニツ星、三ツ星レストランで実績を積み、1988年にUSCへ入ります。翌年ニューヨークタイムスより三ツ星を獲得、“James Beard Foundation’s”より2000年に「Who’s Who of Food & Beverage in America」を、2001年に「Best Chef(New York City)」を受賞。1993年にダニー・マイヤー氏のパートナーとなり、USCのエグゼクティブ・シェフとしてだけでなく、経営者としても活躍しています。2012年には、石川県食文化大使に就任し、プライベートでは、着物を愛着するほど、日本最良で有名です。



【メニュー】

メニューは、ヨーロッパのニツ星、三ツ星レストランで実績を積み、USCにて数々の賞を獲得してきたスターシェフ、マイケル・ロマーノ氏の監修の下、総料理長の松田好史が日本の食材を最大限に活かして腕をふるう、アメリカ料理にイタリアンスピリットを加えたニューヨークスタイルの斬新な料理です。また、ワインは、ワインメーカーとの繋がりを大切にし、美味しくバリューあるワインをご用意しております。有名なワインや高級なワインを選ぶのではなく、当店の料理に合う最良のワインをスタッフが厳選しています。



【インテリア】

『welcome home!』をコンセプトにおいた店舗デザインは、USC の創業者であるダニー・マイヤー氏の東京の新しい家として、大切なゲストを心より迎え入れる空間を意識しています。木材とレンガをメインに使用した内装は、窓の外に広がる緑豊かな庭園の景観と融合し、スタイリッシュなニューヨークスタイルの温かい雰囲気演出しています。店内は、バー、キッチンダイニング、メインダイニング、プライベートルーム、ガーデンテラスの5つのゾーンに分け、お客様それぞれがご利用いただけるシーンに応じて使い分けいただけます。



【基本情報】

店名: ユニオン スクエア トウキョウ
業態: ニューヨークアメリカン
住所: 東京都港区赤坂 9-7-4 東京ミッドタウン ガレリア ガーデンテラス B1F
電話番号: 03-5413-7780
営業時間: [月～金] 11:00～15:00(L.O.14:00) 17:00～23:00(L.O.22:00)
[土・日・祝] 11:00～16:00(L.O.15:00) 17:00～23:00(L.O.22:00)
席数: 100 席
想定客単価: ランチ 2,000 円、ディナー8,000 円
URL: <http://www.unionsquaretokyo.com/>

【本件に関するお問合せ】

株式会社ワンダーテーブル

広報担当 竹原真理子

TEL:090-5800-7019 FAX:03-3379-8165 E-Mail:mariko-takehara@wondertable.com