

株式会社スティルフーズの新業態レストラン
シャンパーニュメゾン・ボランジェ正規代理店の「アルカン」とミシュラン星付きの鮨「銀座 いわ」のコラボレーション
鮨店『銀座 815』(ギンザ ハチイチゴ)が 銀座にグランドオープン!
鮨をシャンパンで味わう“鮨シャン”レストラン



この度、株式会社スティルフーズ(東京都品川区/代表取締役・鈴木成和)は、2016年12月1日(木)に 銀座6丁目、コリドー街にも近いビルの一階に鮨レストラン『銀座 815』(ギンザ ハチイチゴ)をオープン致します。
本場を知る美食家たちを魅了させ続けてきた株式会社スティルフーズがプロデュースする、英国王室御用達を拝命する希少な名門シャンパーニュメゾン「BOLLINGER」(ボランジェ)の正規輸入代理店である「株式会社アルカン」と、ミシュランガイド東京2010で一つ星に輝いた「銀座 いわ」とのコラボレーションによる、これまでの鮨の概念を破った新業態レストランです。

日本全国に本格派レストランを手がけてきた鈴木成和は、伝統的な江戸前の技法と、イタリアンやフレンチの素材や技との出会いにこだわり、食材にはキャビアやトリュフなどを使用した、つまみと鮨のお任せコースを考案しました。鮨に洋のエッセンスを取り入れ、シャンパンと合わせるという新しい可能性にいち早く注目しています。

鮨の頂点を極める名店「鮨かねさか」から独立した店主、岩による丁寧な仕事に、洋のエッセンスを取り入れたお任せコースには、ワインエキスパートの瀬川あずさによるペアリングがお楽しみいただけます。



鮨監修:銀座 いわ

鮨の監修は、鮨の名店「鮨かねさか」から独立した「銀座 いわ」の岩央泰。寡黙ながらも職人気質の確かな仕事で、ミシュランの一つ星を獲得した岩の監修によるシャンパンに合った、鮨のお任せコースを堪能していただけます。



シャンパン:BOLLINGER(ボランジェ)

1829年創業の名門シャンパーニュメゾン。オーク樽での発酵や長期に渡る熟成など、伝統的な醸造法によって支えられた製品の品質の高さにより、世界的な名声を確立しており、1884年からは英国王室御用達を拝命する希少なメゾンのひとつとなっています。

8 BOLLINGER
| IWA
5 STILLFOODS

店名の『銀座 815』(ギンザ ハチイチゴ)は、BOLLINGER(ボランジェ)、IWA(いわ)、STILLFOODS(スティルフーズ)のアルファベットの頭文字を数字に見立てています。

<本ニュースに関する問い合わせ先>

「銀座 815」PR事務局 [株式会社TANK内] TEL. 03-4330-4469 FAX. 03-5469-0680

菅野: 080-3561-9565 sugano@tankpr.jp / 石山: 080-4097-4688 ishiyama@tankpr.jp / 冨崎: 070-3815-6247 tomisaki@tankpr.jp

鮭とシャンパンのマリアージュ



お任せお料理コース

岩の目利きで厳選した鮭をはじめ、キャビアやトリュフなど、洋の食材を取り入れたお料理などもコースでお楽しみ頂けるお任せコースをご用意致します。(ランチ5,000円/ディナー13,000円)

ペアリングコース

グラスではなかなか味わうことができない、プレステージグラスの高級シャンパンも含まれる、お得なボランジェコース。世界のワイン愛好家を虜にする名門シャンパーニュメゾン、ボランジェの魅力余すことなく体験できるペアリングコース(ランチ3,500円[4種]/ディナー8,000円[6種])をご用意しました。“グランダネ”といったプレステージグラスの高級シャンパンが、グラスでお楽しみいただけるのが魅力(※ディナーのみ)。シャンパンのみならず、アルカン社の取り扱うブルゴーニュワインや日本酒を織り交ぜた、緩急ある構成になっています。それぞれ明確な個性を持ちつつ、主張しすぎない奥ゆかしさをも併せ持つスタイルなので、料理にも自然に寄り添うはず。魅惑のボランジェコースと鮭のマリアージュを、存分にご堪能ください。

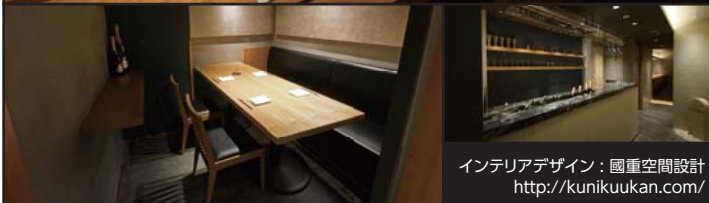
ワインエキスパート

瀬川あずさ (せがわあずさ)



今回のペアリングを担当したのは「レコール・デュ・ヴァン」で講師をしている、瀬川あずささん。日本ソムリエ協会認定のワインエキスパートで日本酒嗜好家である彼女による、アルカン社の取り扱うシャンパンとワイン、日本酒の2つのペアリングコースをご用意しています。

デザインコンセプト



インテリアデザイン：國重空間設計
<http://kunikuukan.com/>

銀座 815 空間デザインコンセプト

シャンパンと寿司。ヨーロッパ文化と日本の寿司職人のコラボレーションをテーマにした銀座の路面店。そのロケーションに思い描いたのは、華やかな装飾は全く必要の無い、こだわり抜いたマテリアルで構成された空間デザインであった。カウンターダイニングにはモルタルの壁に分厚いムクの桜材、その天板が際立った存在感を放ち、そこへ様々なシャンパンと合わせた寿司料理が提供される。エントランスアプローチに設置された天然大理石のシャンパンカウンターは、ウェイティングバーとしても活用でき、シャンパンと寿司を楽しむ為だけにデザインされた空間で、訪れたゲストにはゆっくりと時間を忘れて料理を堪能して欲しい。

空間の説明

大きな桜材で作られた木製扉からシャンパンセラーを左手に店内へ入る。ウェイティングバーとしても利用できる立飲み空間は、大判のイタリアンタイルと天然大理石で構成されたシンプルなハイカウンターとしてデザインされている。その大理石の天板には冷えたシャンパンが氷と共に並べられるスリットが施され、ゲストの目を楽しませる。奥へ進むとシャープながらも落ち着きのあるカウンターダイニングがゲストを迎え入れる。5人まで利用出来る個室には、和紙でかたどられたアートが壁面にディスプレイされ、シンプルな空間に華を添えている。

店舗概要

・店舗名	銀座 815 (ギンザ ハチイチゴ)	・営業時間	ランチ 11:30 - 14:30 (13:30L.O.) ディナー 17:30 - 23:00 (22:00L.O.)
・グランドオープン	2016年12月1日(木)	・定休日	日曜日、第三土曜日、祝祭日
・住所	東京都中央区銀座6-3-12 数寄屋ビル1F	・想定客単価	ランチ 8,500円 ディナー 21,000円
・席数	16席(カウンター11席 個室5席)		
・店舗面積	26坪(85.95㎡)		
・TEL / FAX	03-3573-1815		
・URL	http://www.stillfoods.com/815		

■ 画像ダウンロード

オフィシャル画像は下記よりダウンロードの上ご活用いただけます。

<https://www.dropbox.com/sh/4ba4g1ux9vaaqtp/AADHpEjai3PDY5kDGCECEKmta?dl=0>

<本ニュースに関する問い合わせ先>

「銀座 815」PR事務局 [株式会社TANK内] TEL. 03-4330-4469 FAX. 03-5469-0680

菅野：080-3561-9565 sugano@tankpr.jp / 石山：080-4097-4688 ishiyama@tankpr.jp / 冨寄：070-3815-6247 tomisaki@tankpr.jp