

スターシェフ・オリヴィエ ロドリゲス氏によるネオビストロ 「& éclé(アンドエクレ)」7月16日、青山にオープン

株式会社パルコは、食の分野における都市生活者へのライフスタイル提案として、直営の飲食店舗「& éclé(アンドエクレ)」を7月16日、青山に新規オープンいたします。

当店は、アクセシブルなラグジュアリーをテーマに、マンダリンオリエンタル東京にあるミシュランガイド1ツ星レストラン・シグネチャーの元シェフ、オリヴィエロドリゲス氏と共同で開発運営するネオビストロの新業態1号店です。

ガストロミー(高級フレンチ)の世界でキャリアを築いてきたオリヴィエ氏の料理の特徴は、素材の味を引き出す高い技術と、洗練されたルックス。オリヴィエ氏自らが厨房に立ち、ミシュランオリティの料理を、ビストロの価格帯で提供いたします。

なかでも象徴的なメニューが、オリジナルジャンル「クーリヤス」。旬の野菜を使ったフレンチ独特のソース「クーリ」と日本人になじみの深い様々な種類のライス&シリアルをブレンドしたヘルシー&新感覚のメニューです。

また1号店開店にあたり、モデルでありコラムニストとしても活躍しているクリス・ウェブ佳子氏にオープニングディレクター&アンバサダーとして、プロジェクトに参加いただきました。クリス・ウェブ氏が持つ、ネーミングやインテリア、グラフィック、接客サービスなどにおけるトータルコーディネイトのセンスと、スターシェフ・オリヴィエ氏が持つクリエイティブな料理のセンス、この二つの良いところが組み合わせ、店名の由来でもある「折衷的(éclectique)」な食空間に仕上がっています。

お友達や大切な人を誘ってのランチやディナー、6名様までの個室でのパーティなどで、当店で新しい食のスタイルをお楽しみください。

□メニュー(例)

クーリヤスのランチセット 1400円~1800円
(9種のクーリヤスから1品、スープ、サラダ、パン付)
(写真はランチセット+ドリンク、デザート)

ディナーコース4品 4500円(写真)
ディナーコース5品 5500円



□店舗情報

店名 & éclé (アンドエクレ)
オープン日 2015年7月16日(木)
住所 東京都港区南青山5-5-4 ルーチェ南青山2F
電話 03-6712-5018
営業時間 11:30-14:30 (L.O.)、18:00-22:00 (L.O.)
定休日 無休(年末年始除く)
店舗面積 約150㎡(約45坪)
席数 テーブル49席(うち個室6席)
価格帯 ランチ セット 1400円~1800円、コース3500円
ディナー コース4500円~、アラカルト1000円~2600円
Web <http://and-ecele.com>



□プロフィール

シェフ・オリヴィエ ロドリゲス Olivier Rodriguez



1971年、フランストゥールーズ出身。18歳から料理の道へ進み、フランス「ドン・カミーヨ」を皮切りに「ル・シャンテクレール」(2ツ星)、「レ・ジャルダン・ドゥ・オペラ」(2ツ星)、イタリア「エノテカ・ピンキオーリ」(3ツ星)で部門シェフをつとめた後、2000年に同店の東京店赴任の為来日し2001年シェフに昇格。2005年にオープンした「マンダリンオリエンタル東京」内「シグネチャー」のメインシェフに就任。2007年にミシュラン1ツ星を獲得して以来、退任まで7年間星を維持し続けた。フランスで培ったテクニックを柱に、南仏出身のシェフならではのライトなテイストで、味、香り、食感、色彩を1皿ごとに調和させるアーティスト的な技術と感性が各方面から高い評価を受けている。日本の食材にも造詣が深く、日本とフランスの旬の食材を組み合わせることも有名。



オープニングディレクター&アンバサダー・クリス-ウェブ 佳子 Yoshiko Kris-Webb

翻訳、音楽ライター業をこなす傍らVERYに読者モデルとして登場。イギリス人の夫をはじめ国際色豊かな交友関係や、バイヤー、プレスなど幅広い職業経験で培われた独自のセンスが話題となり、2011年同誌専属モデルに。現在はコラムニストとしても活躍。二女の母。

□店名 “&éclé (アンドエクレ)”

英語の&(アンド)とフランス語の éclectique(折衷的)を合わせた造語。éclectiqueとは様々なスタイルやアイデアから最高のものを選択すること。オリヴィエ氏の、日本の食材をはじめ様々な味や食感を一皿に表現する料理と、当店の、異国情緒を漂わせるタイルウォールやウッドフロアなど複数素材の表情が出ているインテリアをイメージして名づけました。

□アクセシブルなラグジュアリー “ネオビストロ”

大衆的なビストロとは一線を画した業態。一流のキャリアを持つ実力派シェフが、トップレベルの料理をサービスや装飾を簡素にし、リーズナブルな価格帯で提供することに特徴があるカテゴリー。オリヴィエ氏は、ガストロノミーが一部の人に対する理解が難しい料理になっていることに対して、ネオビストロ業態で、多くの人が理解できる、伝統と革新のバランスが取れた料理を提供したいと考えている。

□オリジナルメニュー “クーリヤス”

今回の店舗のために、オリヴィエ氏が新たに開発したニュージャンル。9種類のメニューはすべて異なるライスやシリアルを使用しています。玄米や黒米、赤米、あずきなど、ミネラルや食物繊維など健康面からも注目の素材も使い独自のレシピでお届けします。こだわりは、ライス&シリアルとクーリ、トッピングの組み合わせとバランス。ひと口に素敵な全てが詰まっているクーリヤスをお楽しみください。

季節ごとに登場する新メニューも今後注目です。

□新たなショップが出店ラッシュ “南青山エリア”

美や健康、食にコンシャスな女性が多い南青山エリア。グローバルなファッション、コスメのフラッグシップに加え、最近は食に関する新業態の出店が加速しています。それぞれの路地に店舗の集積が進み、街としての表情が豊かになってきた中に、当店は位置します。

□ビジネスストラクチャ “バルコ、オリヴィエ、エスエルディー”

当事業は、シェフのオリヴィエ氏に加え、全国で59店舗のダイニングやカフェなどを展開する株式会社エスエルディーと共同で開発いたしました。当社と株式会社エスエルディーとは、業務提携により、当社商業施設へのテナント出店をはじめ、福岡バルコ新館6Fフロア全体の環境設計、当事業へのアドバイスと店舗設計など、共同での取り組み領域を広げています。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社バルコ 新規プランニング部 塩山 将人 03-3477-5788 / sio-masa@parco.jp