

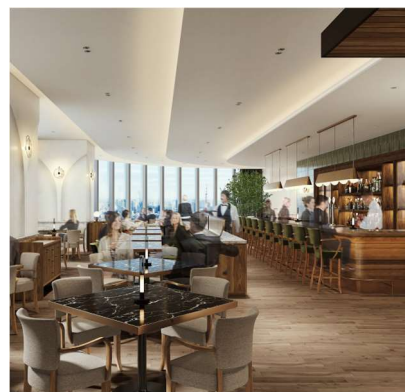
日本が誇るフランス料理の巨匠、三國清三氏プロデュースのグランビストロ
「Dining 33」 2023年11月24日オープン
麻布台ヒルズ随一の眺望も魅力 11月10日(金)12時より予約受付開始

森ビル株式会社（東京都港区、代表取締役社長：辻 慎吾）は、2023年11月24日（金）に「麻布台ヒルズ」にグランビストロ「Dining 33（ダイニング サーティスリー）」（森JPタワー33階 Hills House Azabudai（ヒルズハウス麻布台／以下ヒルズハウス）内）をオープンします。これに先駆け、本日11月10日（金）12:00より、レストランの予約を開始します。

グランビストロ「Dining 33」は、入居企業とその従業員が、街全体をワークプレイスとして使うための拠点となる会員制ウェルビーイング施設「ヒルズハウス 麻布台」（麻布台ヒルズ 森JPタワー33・34階／面積約3,300㎡（約1,000坪））内にオープンします。「Dining 33」はヒルズハウスの会員でなくとも誰もが利用できるレストランで、日本が世界に誇るフランス料理の巨匠、三國清三氏がプロデュース。同氏の、これまでの栄えあるキャリアの中で築いてきた感性と創造力を受け継ぐとともに、同氏にとっても初の試みとなる大皿料理をシェアするスタイルで料理を提供します。訪れたお客さま同士の親密さを演出し、日常使いから懇親、接待まで、様々なシーンを彩る使いやすい空間で、和の思想を取り入れた料理と豊かな語らいの時間を満喫していただけます。また、併設する「Dining 33 Pâtisserie à la maison（ダイニング 33 パティスリー ア・ラ・メゾン）」では、華やかな生菓子のほか、“おもたせ”にも最適な焼菓子も販売します。



Hills House
Dining 33

**店舗基本情報**

住 所： 東京都港区麻布台1丁目3-1 麻布台ヒルズ 森JPタワー33階
T E L： 03-4232-5801（電話受付時間：11:00～23:00 ※11/24までは平日11:00～20:00のみ）
営業時間： ランチ11:00～15:00（L.O.14:00）、ディナー18:00～23:00（L.O.22:00） 定休日： なし
席 数： テーブル170席、個室4室28席
価 格： ランチ6,000円～、ディナーコース11,000円～
予 約： テーブルチェック
<https://www.tablecheck.com/shops/dining33-azabudai-hills/reserve>
※2023年11月10日12時より受付開始
プランニング・オペレーション：トランジットジェネラルオフィス

<本件に関するお問い合わせ先>

麻布台ヒルズ PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内） 担当：齋藤文絵、戸田涼介、中根京人、田中菜月
TEL：03-6894-3200 FAX：03-5413-3050 E-mail：azabudaihills_pr@ssu.co.jp

Dining 33 概要

ロケーション～麻布台ヒルズ随一の33階からの眺望

「麻布台ヒルズ 森 JP タワー」33・34階に誕生する「ヒルズハウス」は、約3,300㎡（約1,000坪）という広大なフロアに、「Dining 33」の他に、会員専用エリアの「メンバーズラウンジ」や、セミナーや企業の貸切対応など幅広い利用が可能な大型ダイニング/スペース「Sky Room」、そして多様な人々の交流や新たな発見を目的とするイベントスペース「大階段」の4つのエリアで構成されます。麻布台ヒルズのレストランとして最上階である33階の大きな窓から望む、東京のベイエリアを背景に間近にそびえる東京タワーなど、東京を象徴するような眺望も魅力です。



料理～三國清三氏ならではの「ジャポニゼ」の世界観を

“グランビストロ”を標榜する「Dining 33」では、「ジャポニゼ」の思想を、料理から器、しつらえ、サービス内容に至るまで細かく散りばめ、訪れる人をもてなします。「ジャポニゼ」とは、端的に言えば、確かな骨格を有するフランス料理でありつつも、日本の風土をしっかりと映し、昇華させた新しい料理。まさに三國氏でしか表現できない世界観です。

料理に使用する食材は、同氏の生まれ故郷である北海道増毛産の海の幸をはじめとする日本全国で誠実に育まれた魚介類や肉類、そして東京に暮らしていてもなかなかその真価に気づくことの難しい、伝統的な「江戸東京野菜」の数々。それらを用い、フランス料理のエスプリを感じさせつつも、まったく新しいモダン東京を表現する料理をお届けします。

また、大皿料理をシェアするというスタイルは、三國氏の長いキャリアの中でも初となる挑戦。初心に戻って食べる楽しさをお客さまの目線で考え直したという、シェフの姿勢が垣間見える試みです。



フランス料理の真髓とモダン東京の粋を感じさせるような多彩な料理展開がある一方で、三國氏がもう一つ、長年大切に推進し続けているウェルネスを意識した料理も、気軽にご堪能いただけます。病院食や食育のジャンルでも功績を残している三國氏の知見を生かし、ヘルシーでありながら十分な満足感も得られる料理がワンプレートに美しく盛り込まれた「メニュー・マンスール」はその象徴的な存在。ぜひお試しください。



パティスリー「Dining 33 Pâtisserie à la maison」について

併設されるパティスリー「Dining 33 Pâtisserie à la maison」では、長年、四ツ谷の「オテル・ドゥ・ミクニ」(※)で三國清三氏を支え続けたシェフパティシエが腕をふるっています。“三國イズム”を知り抜いたセンスと技を駆使して、新たな場所にふさわしいスイーツを提供。ハレの日に嬉しい華やかな生菓子のほか、企業の「おもたせ」需要にもふさわしい焼菓子の数々をお楽しみいただくため、エレガントでありながら、東京の未来や自然への賛歌を表現するさまざまな美味しい工夫を凝らします。

※2022年12月末に37年の歴史を経て閉業。新たな形で再びスタート予定。



三國清三

1954年北海道増毛町生まれ。15歳で料理人を志し、札幌グランドホテル、帝国ホテルで修業し、1974年日本大使館ジュネーブ軍縮会議日本政府代表部料理長に就任。大使館勤務の傍ら、「フレディ・ジラルデ氏」に師事する。その後も、「トロワグロ」「アラン・シャペル」などの三ツ星レストランで修業を重ねた後に帰国。1985年、東京四ツ谷に「オテル・ドゥ・ミクニ」を開業。2013年、フランスワ・ラブラー大学にて名誉博士号を授与される。2015年にはフランスよりレジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを受勲。長年に亘って、日本におけるフランス料理の発展に寄与する一方で、子供の食育活動やスローフードの推進、病院等におけるウェルネスフードの啓蒙活動など、多彩に食欲に尽力し続けている。2022年12月末には「オテル・ドゥ・ミクニ」を新たな形でリ・スタートさせるために一旦閉業。今後の活躍にも大いに注目が集まっている。

