

報道関係者各位

2007年11月20日

森ビル株式会社

アジア初のミシュランガイド東京版 森ビル関連施設で6店舗が「星」を獲得

森ビル株式会社（東京都港区 代表取締役社長 森 稔）が運営する六本木ヒルズ、愛宕グリーンヒルズ、赤坂溜池タワーで計6店舗が、厳選したホテルとレストランを紹介するアジア初の「ミシュランガイド東京 2008」（ミシュラン・2007年11月22日発行）で星付きレストランに選ばれました。

【六本木ヒルズ】

「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」 （ヒルサイド2F） ★★

世界を代表するシェフ、ジョエル・ロブション氏が提案する、全く新しいスタイルのフレンチレストラン。

「厲家菜(レイカサイ)」 （六本木けやき坂通り3F） ★★

美食家として知られる西太后をはじめ宮廷の食事を管理し、門外不出の調理法と神髄を守りぬいて現代に蘇らせた厲家の清朝宮廷家常菜。

ミシュラン中華料理カテゴリーでは世界初の二つ星となります。

「竹やぶ」 （六本木けやき坂通り3F） ★

自家製粉手打ちそばの第一人者・阿部孝雄氏が展開する、手造りそば店。原材料に並々ならぬこだわりを持って打つ技ありの手打ちそばはもちろん、料理、器、内装、全てにこだわり抜いた日本そば店。

「けやき坂」 （グランド ハイアット 東京 4F） ★

産地を厳選し、旬にこだわった新鮮な食材の数々、ディスプレイやデザイン、そして個性的なサービスによって多角的に楽しめる革新的な鉄板焼。

※「鮪 すきやばし 次郎」／本店が★★★受賞 ・ 六本木けやき坂通りに支店

日本のみならず世界的にも最高の評価を受ける、江戸前鮪店「すきやばし 次郎」は選り抜かれたすしダネと磨き込んだ技によって生まれた酢めしとのバランスが絶妙な名店。

六本木ヒルズ店はご子息・隆士氏が匠の技を継承しています。

【愛宕グリーンヒルズ】

「醍醐」 （フォレストタワー 2F） ★★

1950年創業の精進料理店。一品ずつ供される懷石の精進料理は、どの一皿も心のこもった優しい味わいで、歴史あるしっとりとした佇まいのなか精進料理の神髄を味わえる。

【赤坂溜池タワー】

「シュマン」 （ANNEX 1F） ★

ル・ブルギニヨン等、数々の名店を経た小玉弘道シェフとザ・ジョージアンクラブを経た柴田覚氏によって「人が創る」をテーマに2002年にオープンしたフレンチレストラン。

【ミシュランの星の評価】

- 三つ星 そのために旅行する価値がある卓越した料理
- 二つ星 遠回りしてでも訪れる価値がある素晴らしい料理
- 一つ星 そのカテゴリーで特に美味しい料理

※各レストラン詳細については、次頁以降をご参照ください。

本件に関するお問合せ先

森ビル株式会社 広報室 野村、深野 TEL :03-6406-6606 FAX:03-6406-9306

【六本木ヒルズ】（東京都港区六本木六丁目）

ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション

（シンプルフレンチ）

世界を代表するシェフ、ジョエル・ロブション氏が提案する、全く新しいスタイルのフレンチレストラン。素材を生かしたシンプルな料理の中に、卓越した技をさりげなく発揮した料理を、アラカルトでもコースでも堪能できる。世界各国で展開されている同レストランの第一号店。

【店舗概要】

場所：ヒルサイド 2F

T E L：03-5772-7500

営業時間：ランチ 11:30～L.O. 14:30

土日祝～L.O. 15:00

ディナー 18:00～23:00 (L.O. 22:00)

無休

U R L：http://www.robuchon.com/



* そのほか、恵比寿で展開の「ジョエル・ロブション」は三つ星、「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」 は一つ星を受賞いたしました。

厲家菜(レイカサイ)

（清朝宮廷家常菜）

その昔、美食家西太后の日常のお食事(家常菜)では専用のコック 128 名が交互に腕を振るい、1 食 150 種類にもおよぶ料理が常時並べられていたといわれる。その、美食家として知られる西太后はじめ宮廷のお食事を管理し、門外不出の調理法と神髄を守りぬいて現代に蘇らせた、厲家の清朝宮廷家常菜。北京本店でもなかなか予約の取れない名店としてその名を馳せ、メルボルン、上海、日本の 4 店舗に世界中から美食家が訪れている。

【店舗概要】

場所：六本木けやき坂通り 3F

T E L：03-5413-9561

営業時間：ランチ 11:30～15:30（ラストイン 13:30）

ディナー 18:00～23:30（ラストイン 20:30）

無休

U R L：http://www.soho-s.co.jp/



竹やぶ

(手造りそば店)

千葉県柏市に本店を置くそばの名店「竹やぶ」の六本木ヒルズ店。

黒姫高原の契約農家から仕入れたこだわりの玄そばを、毎日石臼で挽き、名水百選のひとつ群馬県吾妻郡の箱島湧水を使い打つ究極のそばは、通を唸らせ続けている。そばのみならず、お料理、器、内装、すべてに阿部孝雄氏の独創的な世界観を感じられる東京唯一のお店。

【店舗概要】

場所：六本木けやき坂通り 3F

T E L : 03-5786-7500

営業時間：ランチ 11:30～15:30

ディナー 18:00～19:30(要予約コース)

18:00～21:30(アラカルト)

日祝 11:30～20:30

無休

U R L : <http://www.takeyabu.jp/>



けやき坂

(日本料理 / 鉄板焼)

“Urban Modern Market(アーバン モダン マーケット)”をイメージした店内では、お客様がシェフやサービススタッフと対話しながら、まるで“マーケット＝市場”で店主と会話を交わしながら食材を選ぶような感覚で、ディスプレイされている新鮮で個性的な食材からお好きなものを選ぶことができる。サービス、食材、ディスプレイやデザインなどに絶妙の“スタイル＝演出”を提案して多角的にお客様の食欲と感性を刺激し、コミュニケーションをはかる、革新的な鉄板焼。

【店舗概要】

場所：グランド ハイアット 東京 4F

T E L : 03-4333-8782

営業時間：ランチ 11:30～14:30 (土日祝 ～15:30)

ディナー 18:00～22:00

U R L : <http://www.grandhyatttokyo.com>



※「**鮓 すきやばし 次郎**」／本店が☆☆☆受賞 ・ 六本木けやき坂通りに支店

和食初のミシュラン三つ星に選ばれた「すきやばし 次郎」の支店である六本木ヒルズ店は、ご子息・隆士氏が匠の技を継承しています。

鮓 すきやばし 次郎

(江戸前鮓)

世界的にも最高の評価を得る、鮓の名店「すきやばし 次郎」の六本木店。

名人・小野二郎氏より店を任された次男の隆士氏が長年の修行で継承した技で

究極の鮓を握る。ネタの温度、味のバランスを考えて順番に1貫ずつ提供するコース

仕立てが中心。内装、雰囲気、味ともに本店を踏襲している。

【店舗概要】

場所：六本木けやき坂通り 3F

T E L：03-5413-6626

営業時間：ランチ 11:30～14:00

ディナー 17:00～21:00

水定休



【愛宕グリーンヒルズ】（東京都港区愛宕二丁目）

醍醐

（精進料理）

一品ずつ供される懐石の精進料理は、どの一皿も心のこもった優しい味わい。ほんのりと照らされた庭園を眺めながら頂く、目にも鮮やかな季節の滋味に、体も心も癒される。全室個室の贅沢な空間で日本の文化をじっくり味わいたい。

【店舗概要】

場所：フォレストタワー 2F

T E L : 03-3431-0811

営業時間：昼の部 12:00～（ラストイン 14:00）

夜の部 17:00～（ラストイン 20:00）

U R L : <http://www.shiba-daigo.com>



【赤坂溜池タワー】（東京都港区赤坂二丁目）

シュマン

（フレンチ）

ル・ブルギニヨン等、数々の名店を経た小玉弘道シェフとザ・ジョージアンクラブを経た柴田覚氏によって「人が創る」をテーマに2002年にオープンしたフレンチレストラン。シンプルモダンで洗練された空間で驚きのある美味しい料理を楽しむ。

【店舗概要】

場所：ANNEX 1F

T E L : 03-3568-3344

営業時間：11:30～13:30 (L.O.)

18:00～21:30 (L.O.) 月曜定休

U R L : <http://www.chemins.jp>

