



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2022年11月18日

東京會館 フランス料理「レストラン プルニエ」が 「ミシュランガイド東京 2023」で一つ星を獲得



東京會館(所在地:東京都千代田区、代表取締役社長:渡辺 訓章)の、フランス料理「レストラン プルニエ」は、2022年11月18日(金)発行の書籍『ミシュランガイド東京 2023』※ にて一つ星を獲得いたしました。

1934年に日本初の鮮魚介専門店として東京會館内にオープンした「レストラン プルニエ」は、東京會館のメインダイニングとしてクラシカルなフランス料理を提供し、世代を超えてご愛顧いただいておりますが、三代目となる本館の建て替えを機に2019年、フランスの三つ星レストランで本場の味を学んできたシェフ松本浩之を新たに招聘し、“NEWCLASSICS.”をコンセプトに生まれ変わりました。

受け継がれてきた伝統の味や古典を大切にしながらも、松本による現代フランス料理のエッセンスが融合した革新的な料理をお楽しみいただけます。なお、東京會館内のレストランがミシュランガイドで星を獲得するのは今回が初めてです。

※『ミシュランガイド』は、フランスのタイヤメーカーであるミシュラン社が1900年8月より発行しているレストランやホテルのガイドブックで、世界的に広く認知されています。優れた店舗に星をつける独自調査による評価基準があることが特徴で、日本では2008年版から発刊されています。

◆「火を入れて新鮮、形を変えて自然」をテーマに情熱を注ぐ、 シェフ 松本の料理哲学

フランス修行を終えて以来20年、常に心がけているのは「火を入れて新鮮、形を変えて自然」ということです。フランス、そして日本各地より届く厳選された食材に火を入れながら、形を変えながら食材が自然に身を置いていた時の状態に戻してあげる、そんなイメージで日々、料理を作っています。休日、海に潜り山歩きの中で季節を知り、その旬に応じた今、一番の食材を探す。そして今度はその食材に合った調理法を探すのです。「レストラン プルニエ」の料理はこうして作られています。





◆シェフ 松本 浩之（まつもと ひろゆき） 受賞コメント

シェフとしては4年ぶり7回目のミシュラン受賞が叶い、安堵しております。今年2022年はスタッフ達に大きな成長がみられ、手応えを感じていました。高いハードルで課題を出しても乗り越えてついてきてくれたスタッフ達には感謝の気持ちでいっぱいです。皆とこの受賞の喜びを共有したいと思います。

また、プルニエの料理を愛してくださるお客様、日頃よりプルニエを支えてくださる皆様に心より感謝申し上げます。今後もご満足いただける料理が提供できるよう、スタッフ一同精進してまいりますので、変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

【Profile】

1969年生まれ。三つ星レストラン「ラ・コート・ドール」や「ダニエル・メリ」などで6年に渡り本場の味を習得。帰国後は、銀座「レ・ザンジュ」、「Restaurant FEU」などで料理長を歴任。2019年より東京會館本館「レストラン プルニエ」の調理長を務める。フランス料理の本質を踏まえつつ、より軽やかにモダンに仕上げ、人々に感動や幸福を与える料理を志している。



◆レストラン プルニエ について

1934年に日本で最初の鮮魚介専門店として誕生。パリの名店・プルニエやリッツで修業した田中徳三郎シェフが初代調理長を務め、東京會館の味の基礎を構築。本場フランスよりも美味しいと評判を得た「舌平目の洋酒蒸 ボンファム」などのスペシャリテが生まれました。

空間は、鮮魚介料理で名を馳せたことへの思いにちなみ、水や魚のモチーフを店内の随所にちりばめ、明るく上質な雰囲気を演出しています。初代本館のプルニエ時代を連想させるスタンドグラス、皇居の緑を臨む窓際席、エントランスに設置した大型のワインセラーでお客様をお迎えします。

【店舗概要】

店名 : フランス料理「レストラン プルニエ」
営業時間 : ランチ 11:30~14:30
 ディナー 17:30~22:00
定休日 : 月曜定休(月曜が祝日の場合は営業日とし、翌日を休業とさせていただきます。)
料金 : ランチコース 6,600円~
 ディナーコース 16,500円~
席数 : 48席 / 個室2室
お問い合わせ : 050-3134-3551
URL : <https://www.kaikan.co.jp/restaurant/prunier/>





■東京會館 本館概要

1922年、“世界に誇る施設ながらも、誰でも利用できる人々の集う社交場”として誕生した東京會館。約100年の時を経て、2019年1月レストラン・バンケット・ウェディングを有する複合施設として、これまで愛されてきた伝統の味やおもてなしの心はそのままだけに、新たに生まれ変わりました。

東京會館は、NEWCLASSICS.「新しくて伝統的」をテーマにお客様をお迎えいたします。

名 称 東京會館 本館
 所 在 東京都千代田区丸の内 3-2-1
 専 有 部 分 約 17,697 m²
 主 要 施 設 レストラン・ショップ 8 店舗(うち新規 2 店舗)
 バンケットルーム 13 室(貴賓室含む)
 公 式 H P <https://www.kaikan.co.jp/>
 公式 Facebook <https://www.facebook.com/tokyokaikan/>
 公式 Instagram <https://www.instagram.com/tokyokaikan>



■新型コロナウイルス感染症への安全対策に関する動画

東京會館の新型コロナウイルス感染症への安全対策への取り組みを動画でもご紹介しております。

https://www.kaikan.co.jp/news/20200703_002306.html

■東京會館 創業 100 周年のご案内

東京會館は、2022年11月1日に、創業100周年を迎えました。
 2021年11月1日から2022年12月31日までを創業100周年記念期間とし、「これからもあなたとつくる東京會館」をキャッチコピーに、100周年イヤーを彩る、新商品やスペシャルメニュー、イベントなどを企画しております。

なお、歴史や東京會館に関する人物を知ることができる
 ヒストリーページ、最新情報を発信するイベントページを公開中です。
 ぜひご覧ください。

【100周年記念サイト URL】<https://www.kaikan.co.jp/special/100th/index.html>

これからも
 あなたとつくる東京會館

100TH
 Anniversary

アクセス

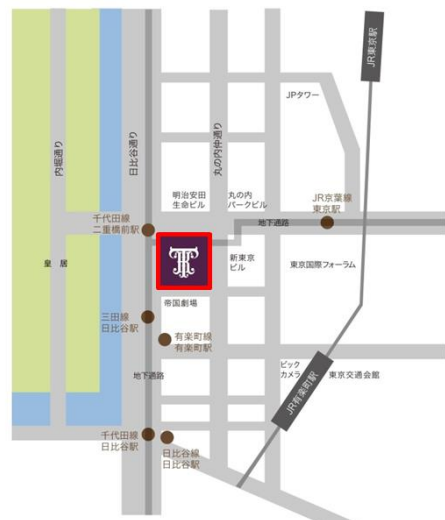
[JRでお越しのお客様]

京葉線「東京駅」6番出口より徒歩3分※
 ※6番出口より直結の地下コンコースをご利用いただけます。
 「有楽町駅」国際フォーラム口より徒歩5分
 「東京駅」丸の内南口より徒歩10分

[地下鉄でお越しのお客様]※

東京メトロ千代田線「二重橋前(丸の内)駅」
 東京メトロ有楽町線「有楽町駅」
 東京メトロ日比谷線「日比谷駅」
 都営三田線「日比谷駅」

※B5出口より直結の地下コンコースをご利用いただけます。



<本件に関するお問い合わせ先>

東京會館 PR 事務局(株式会社電通 PR コンサルティング内) 担当:岡野、川畑

TEL:080-5072-8521 FAX:045-330-8884 E-mail:tokyokaikan@group.dentsuprc.co.jp