

ザ・クラスダイニング INDEX

【関東(東京)】

白金・広尾 Al Ceppo / アルチェッポ >

青山・表参道 CONVIVIO / コンヴィーヴィオ >

銀座・築地 ファロ資生堂 / ファロシセイドウ >

恵比寿・目黒・代官山 Felichelina / フェリチェリーナ >

銀座・築地 LA BETTOLA da Ochiai / ラ ベットラ ダ オチアイ >

池袋・目白 LA BETTOLA da Ochiai ikebukuro / ラ ベットラ ダ オチアイ イケブクロ >

青山・表参道 Ristorante HONDA / リストランテ ホンダ >

恵比寿・目黒・代官山 RISTORANTE YAGI / リストランテ ヤギ >

西麻布・麻布十番 jin / ジン >

西麻布・麻布十番 La BOMBANCE / ラ ボンバンス >

銀座・築地 尹家 銀座 / ユンケ ギンザ >

赤坂 Maison de YULONG (酒家遊龍) / メゾン ド ユーロン >

六本木 さんだ六本木店 / サンダロップンギテン >

神谷町 精進料理 醍醐 / ショウジンリョウリ ダイゴ >

神楽坂・水道橋・飯田橋・四ツ谷 青華こばやし / セイカコバヤシ >

西麻布・麻布十番 哲庵 / テツアン >

西麻布・麻布十番 西麻布 き久ち / ニシアザブ キクチ >

六本木 乃木坂 しん / ノギザカ シン >

下北沢 与心福 / ヨシフク >



ザ・クラスダイニング INDEX

【関東(東京)】

木場 A ta gueule / ア タ ゴール >

日比谷・有楽町 APICIUS / アピシウス >

丸の内・大手町・八重洲 AUXAMIS TOKYO / オザミトーキョー >

青山・表参道 cuisine francaise MONOLITH / キュイジーヌ フランセーズ モノリス >

渋谷 シェ松尾 松濤レストラン / シェマツオ ショウトウレストラン >

恵比寿・目黒・代官山 MONNA LISA 恵比寿本店 / モナリザ エビスホンテン >

赤坂 Lyla / ライラ >

神楽坂・水道橋・飯田橋・四ツ谷 ラ・トゥーエル / ラ トゥーエル >

日本橋・京橋・茅場町・神田 LA BONNE TABLE / ラ ボンヌターブル >

池袋・目白 le vin quatre / ル ヴァン キャトル >

西麻布・麻布十番 Le Bourguignon / ル ブルギニオン >

青山・表参道 Remerciements OKAMOTO / ルメルシマン オカモト >

青山・表参道 Restaurant TANI / レストラン タニ >

銀座・築地 五明 / ゴメイ >

白金・広尾
イタリアン

Al Ceppo

アル チェッポ

イタリア全20州を食べ尽くす。
イタリアマニア絶賛の店主の知識と経験。



白金高輪にあるイタリアンレストラン。イタリア全20州を巡り探求した本場のイタリア料理。その素朴な郷土料理をレストランクオリティーまで高め、リーズナブルに提供している店である。大人気のスペシャルティであるポロネギのグラタンをはじめ、魚介の旨味を閉じ込めたフリットや、カルチョフィなどのイタリアン野菜を茹でて味わうシンプルな料理も大人気。プーリア産ブッラータチーズは格別だ。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

青山・表参道
イタリアン

CONVIVIO

コンヴィーヴィオ

本場イタリアで5年間研鑽を積んだ辻シェフ。
抜群の火入れ技術に舌鼓。



明治通りから少し入った閑静な住宅街の一角に佇む当店は、伝統料理をベースに独創的なエッセンスを加えた料理が人気のイタリアン。腕を振るうのは、イタリア・トスカーナ州やロンバルディア州ミラノの名店で5年間研鑽を積み帰国した辻大輔氏。シェフの代名詞とも言われるカーチョ・エ・ペペをはじめ、火入れが抜群な肉料理、旬の有機野菜を火を使わずにスープ仕立てにした口直しなど、メインから脇役までセンスが光る。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

銀座・築地
イタリアン

ファロ資生堂

ファロシセイドウ

銀座の地で星8回を獲得したイタリアンレストラン。
四季食材が彩る美皿と上質なサービス。



イタリア語で「灯台(ファロ)」を意味する店名のイタリアンレストランは、大きく取られたガラス窓から銀座の街並みを一望することができる。ここには銀座の時間を明るく照らすイタリアンレストランでありたいという想いが込められている。日本ならではの四季折々の食材を、伝統的なイタリア料理の技法で一皿に落とし込み楽しませてくれます。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

恵比寿・目黒
代官山
イタリアン

Feliceлина

フェリチェリーナ

話題のカウンター式イタリアン。
一期一会のおいしさに出合える静かな大人の時間。



中目黒駅より徒歩約10分、2011年のオープン以来不動の地位を誇る人気イタリアンレストラン。伝説の名店アロマフレスカで腕をふるったシェフが、その日手に入る最高の食材で、日々最上のメニューを提供する。まさに胸躍る美味との出会いが楽しい店である。確かな実力より生み出される料理と、全席カウンター式のスタイルが話題を呼び予約困難店の仲間入り。今も多くのリピーターが通い続けている。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

銀座・築地
イタリアン

LA BETTOLA da Ochiai

ラ ベットラ ダ オチアイ

日本一予約が取りにくいと称される落合シェフのイタリアン、
守られ続ける本店の味。



日本イタリア料理協会会長である落合務氏が手がけるイタリアンレストラン。全国に5店舗を展開するグループのなかでも、1997年オープンの銀座本店は日本一予約が取りにくいイタリアンとして称される。本格的な味わい、温かなサービスと、圧倒的なコストパフォーマンスが、ゲストの心をつかみ、多くのリピーターを生んでいるのだろう。新鮮なウニのスパゲティなど定番メニューが人気である。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

池袋・目白
イタリアン

LA BETTOLA da Ochiai ikebukuro

ラ ベットラ ダ オチアイ イケブクロ

池袋駅直結。

デパート内に佇む落合シェフの池袋店。



日本イタリア料理協会会長でもある落合務氏が手がけるイタリアンの店。全国に5店舗を展開するラベットラグループのなかでも、池袋店は駅直結のデパート内レストランとして愛され続けている。本格的な味わい、温かなサービスと、圧倒的なコストパフォーマンスが、ゲストの心をつかみ、多くのリピーターを生んでいる。新鮮なウニのスパゲティなど定番メニューが人気。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

青山・表参道
イタリアン

Ristorante HONDA

リストランテ ホンダ

星8回獲得店。

コクと旨味、個性的な味わいの裏に存在する発想と応用力。



トレンドに敏感な業界人や美食家、飲食関係者から定評があるイタリアンレストラン。現代のかつ古典的とも評されるその演出力。味だけではなく、その盛り付けに対しても、ミラノを中心にイタリアとフランスの名店で研鑽した実力が垣間見られる。スペシャリテである北海道産生ウニのタリオリーニだけではなく、イカスミスパゲティ、そしてトップシェフに愛される尾崎牛のタリアータなど人気のメニューが多く存在する。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

恵比寿・目黒
代官山
イタリアン

RISTORANTE YAGI

リストランテ ヤギ

メニューのない完全予約制の東京イタリアン。



代官山、旧山手通り沿いの閑静なビルの地下に位置する完全予約制のイタリアンレストラン。豊富なワインと格式高い料理や内観で有名なフィレンツェの三ツ星レストランであるエノテカ・ピンキオーリをはじめ、イタリア各地で計5年間研鑽を積んだ実力派シェフの八木氏。その彼が日本やイタリアの季節の厳選食材をふんだんに使用し、お客様の好みや望みに合わせて特別に提案するおまかせスタイルが特徴だ。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

西麻布
麻布十番
モダンジャパニーズ

jin

ジン

完全紹介制、完全予約制のモダンジャパニーズレストラン。



麻布十番駅と六本木ヒルズの間に位置する紹介制のモダンジャパニーズレストラン。和7洋3をコンセプトに、国際的に成長する東京らしく、シンプルかつミニマムにまとめ上げている。店主は日本で懐石料理、イタリアでは巨匠グアッルティエーロ・マルケージ氏のもとイタリアンを、ニューヨークでは国際感覚を学び、現在のスタイルを確立。某国際ブランドが発行するガイドブックに掲載されるほど国際的に高く評価されている。

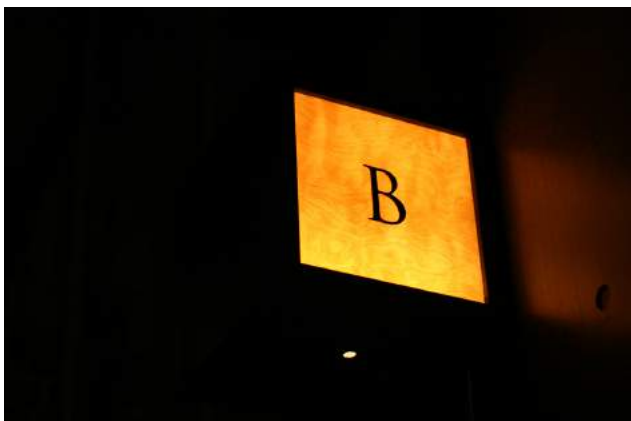
ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

西麻布
麻布十番
モダンジャパニーズ

La BOMBANCE

ラ ボンバンス

日本料理の伝統を踏襲しつつ、枠に囚われない美食の数々。
自由な発想が高く評価。



夜の街西麻布にある世界標準のモダンな日本料理店。
紀尾井町の高級料亭福田家で腕を振るった岡元氏が
オーナーシェフと聞けば、その実力の程は理解できるだ
ろう。従来の日本料理の食材だけではなく、フォアグラ
を使用したり、近代的料理技法を駆使したりと、固定概
念に囚われない自由な発想が高く評価され連続で星を
獲得中。世界的なファッションブランドのガイドブックで
も紹介されるなどその知名度は高まっている。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

銀座・築地
韓国料理

尹家 銀座

ユンケ ギンザ

韓国料理唯一の二ツ星獲得。

薬膳料理のエッセンスを加えた韓国宮廷料理で健康に。



歴史ある文化と時代の先端が行き交う銀座。格式高い韓国宮廷料理に薬膳料理のエッセンスを取り入れた新しいスタイルの韓国料理店。その実力は開店半年間で二ツ星を獲得し、2017年現在まで星を維持するほど。活きたままの毛蟹を、12種類の漢方や香辛料を入れたタレに漬け込み、熟成させた毛蟹のカンジャンケジャンなど、新しい韓国料理の扉を前に胸が高まるはずである。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

赤坂
中国料理

Maison de YULONG(酒家遊龍)

メゾン ド ユーロン

連続星獲得のヌーベルシノワ先駆者阿部料理長。
やみつき必須逸品・黒フカヒレ。



2年連続で星獲得を果たしたヌーベルシノワの先駆店。
炒めの達人として名を馳せた阿部淳一料理長が腕を振
るうことでも有名であろう。遊龍(ユーロン)という名は、
縁起の良い龍をお客様に喻え、まるで遊んでいるかのよ
うに過ごしてほしいという想いが込められている。ワイン
によくあう料理、ソムリエが提案するワイン、華やかで心
遣い溢れるマダムを中心とした丁寧なホールサービスに
包まれている。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

六本木
牛ホルモン
懷石店

さんだ六本木店

サンダロップンギテン

有名グルメ本に新ジャンル、牛肉料理を設定した和牛ホルモン料理のパイオニア。



六本木駅から徒歩約3分にある和牛料理店。有名グルメ本に掲載されるだけでなく、新ジャンルとして牛肉料理を設定したことで、その存在感を放っている。モツ煮やモツ焼きなどガード下の食べ物というイメージが強かったホルモン料理を、日本料理のしきたりを取り込み、先付、碗物、向付などさまざまな趣向で提供することで格式高い料理へと昇華させた。個性を生かした調理法で供される15種類以上もの内臓料理は圧巻だ。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

神谷町
精進料理

精進料理 醍醐

ショウジンリョウリ ダイゴ

10年連続二ツ星獲得、半世紀続く精進料理店。
最上を究める醍醐は、いまでも邁進する。



神谷町駅より徒歩約5分、愛宕ヒルズの2階に位置する精進料理店。この愛宕の地に根を下ろし半世紀、当代で4代目となる。創業時、僧より授かった「おもてなしにおいての最上」を存在意義としている。特筆すべきは、見事な日本庭園、そして懐石料理に登場する手打ち蕎麦である。コンクリートで囲まれた都心のなかに、悠然と佇む豊かな緑が際立つ日本庭園を眺めながら、しばし時の流れを忘れてみてはいかがだろうか。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

神楽坂・水道橋
飯田橋・四ツ谷
日本料理

青華こばやし

セイカコバヤシ

1日2組限定の完全紹介制。

荒木町の星獲得店で上物食材と年代物の名器に想いを馳せる。



吉兆で修行した店主が1日に2組だけのために腕を振るう完全紹介予約制の日本料理店。2016年2月の荒木町への移転を機にさらにパワーアップし、隙のない研ぎ澄まされた料理と年代物の名器に目を奪われる。2011年から7年連続で星獲得を果たし、ますます予約が困難となり現在に至っている。店主が20年間以上かけて収集した名器と、厳選食材が一体となることで醸される美しさに想いを馳せてみてはいかがだろうか。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

西麻布
麻布十番
日本料理

哲庵

テツアン

茶懷石のもてなしの心で味わう名物の季節の鍋料理と炊き込みご飯。



茶懷石のもてなしの心がそこにはある。「素材に薄化粧をかける」という表現の美しさたるや。どんな調理法も、食材の持つ個性、ポテンシャルを超えることはできない。その良さを引き立たせる手伝いをする事しかできないのである。哲庵の店主、後藤哲壮氏が化粧(けわい)師となり、美しく仕立て上げる様は食材への愛情を感じることができる。季節を通して、侘び寂びの精神で作り上げられる料理を堪能したい。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

西麻布
麻布十番
日本料理

西麻布 き久ち

ニシアザブ キクチ

海外のエグゼクティブに愛されるセンスと実力。
日本料理の本領に触れる。



乃木坂や表参道から徒歩10分程度の距離に位置する二ツ星の日本料理店。オープンの翌年以降、連続して星を獲得する人気店として国内外にその名を馳せている。ご主人は外国の一流ホテルから招聘され、VIP相手に料理を披露することもあるほどの実力の持ち主。ご主人がひとりで調理からサービスまで行っているため、ゆっくりと時間をかけて会話とディナーを愉しめるかたに最適の店といえる。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

六本木
日本料理

乃木坂 しん

ノギザカ シン

パリで出会った料理長とソムリエ。
日本料理とワインのマリアージュに驚きを隠せない。



乃木坂駅から徒歩約3分、業界を騒がしている注目の日本料理店。銀座の星付き日本料理店の料理長と同パリ副料理長を歴任した石田伸二料理長、そして支配人兼ソムリエの飛田泰秀氏がタッグを組んだと聞けば、多くの業界人や美食家が注目するだろう。野菜の促成栽培物が増え、本来の旬が判断しにくくなっている現在、二十四節気と七十二候を意識した旬の料理を実感することができるだろう。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

下北沢
日本料理

与志福

ヨシフク

8年連続星獲得中。

若き料理人による京料理。その歩みは止まらない。



東北沢駅前にある日本料理店。主人の高橋氏が京都の名店桜田での修業を終え、2008年にオープンした京都料理店。開店後すぐに星を獲得し、以降8年間連続で星を維持しているため、すでに名前をご存じの方も多だろう。関東ではまだまだ馴染みの薄い鰻をはじめコチやオコゼ、スッポン、フグ、香箱ガニ、松茸など季節の食材をふんだんに使用。美しく盛りつけられた皿を愛でながら、走り、旬、名残を堪能できるのがうれしい。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

木場
フレンチ

A ta gueule

ア タ ゴール

オリエント急行でシェフ経験をもつ曽村氏。
夢の世界への旅路がいま始まる。



かつて日本版オリエント急行と謳われた特別車両が、ア・タ・ゴール・オリエントエクスプレスとして、2012年に復活した。オーナーシェフは、日本出身で唯一オリエント急行のシェフを務め、ジビエ料理を得意とするフレンチの曽村譲司氏。ヨーロッパのエッセンスが取り入れられた料理が、ゲストを非日常的な世界へと連れて行ってくれるだろう。国際レベルの火入れ技術をお楽しみください。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

日比谷・有楽町
フレンチ

APICIUS

アピシウス

約4万本のワインカーブ。

全盛期のフランス宮廷文化の如き、非日常世界の頂き。



1983年に初代オーナーである森一氏が、世界に通用する本物への追及をコンセプトに開業したフレンチレストラン。店名の由来は、世界最古の料理書を著したマルクス・ガビウス・アピシウスの美食を追い求めた情熱に想いを重ねてアピシウスと冠した。注目すべきは、他者の追随を許さないほど豊富なワイン、優雅で気品高いインテリア、素材、そして調理法において日本最高峰のフレンチと称される点である。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

丸の内・大手町
八重洲
フレンチ

AUXAMIS TOKYO

オザミトーキョー

高層階からの夜景とともに鮮やかな料理で愉悅の美食時間。



東京駅前にある丸ビルの35階に位置する当店の自慢は、自然派ワインからグランヴァンまで広いラインナップされた2,000本のワインとそのロケーションだ。最高にロマンチックな夜景とともに遠くの観覧車を望むことができる。そんなダイナミックな眺めとともに、シンプルかつストレートなフランス料理が楽しめるのが特徴。素材のすべてを知り尽くしたシェフの鮮やかな料理がお客様の心をときめかせる。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

青山・表参道
フレンチ

cuisine francaise MONOLITH

キュイジーヌ フランセーズ モノリス

フランス料理の伝統と携わった先人達にリスペクトを贈る
正統派フランス料理。



店名ともなっている「モノリス (monolith)」とは、一枚岩であり人間の技術では解析することも破壊することもできない謎の物体。SF映画の金字塔である某映画で登場する進化の象徴である。人類の進化があったように、フランス料理とそれに携わった多くの偉大なる先人達に捧げるオマージュとして、名付けたのだという。その名が示すとおりの流れを尊重し、ゆっくりと着実に進化を続けている。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

渋谷
フレンチ

シェ松尾 松濤レストラン

シェマツオ ショウトウレストラン

クラシカルな洋館で堪能するシェ松尾の原点。
伝統と洗練で磨かれた日本のフレンチ。



渋谷区松濤の高級住宅街に建つ当店は、日本にフレンチを広めた立役者のひとりとして名高い松尾幸造氏が、オーナーシェフとして開いた最初の店である。1980年の開店以来、伝統と品格をまとったシェ松尾の味は各界著名人にもファンが多い。開店から四半世紀、松尾氏のいまなお変わらぬフレンチへの愛と情熱が、料理はもちろん、店の随所に息づいている。一度は訪れたい名店に、いざ足を運んでみたい。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

恵比寿・目黒
代官山
フレンチ

MONNA LISA 恵比寿本店

モナリザ エビスホンテン

タイユバン・ロブション初代日本人シェフの河野氏。
その高い技術をぜひご堪能あれ。



恵比寿が誇るフランス料理の名店として多くのお客様に
長年愛され続けている。河野透氏の鋭い感性と、伝統を
重んじる姿勢から作り出される料理は、確かなオリジナ
リティーを感じるものである。盛り付けは美しく、その盛
り付けを唯一無二のものとするべく、食器はテーマに
添ってシェフが自らデザインしたものを使用しているとい
う徹底ぶり。さらに、フランス料理の原点、ソースにはた
だならぬこだわりを持つ。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

赤坂
フレンチ

Lyla

ライラ

赤坂で人気のフレンチ。

パリの料理人が注目、創造性豊かな成清シェフ。



赤坂で人気のあるフレンチレストラン。グルメサイトでの評価も高く、赤坂、乃木坂、青山一丁目、溜池山王界隈のフレンチでは最高評価を得ている。その理由は大きく分けて2つ。まずはコストパフォーマンスの高さである。ディナーは8品程度のコース料理を求めやすい価格で堪能できる点。そして最大の理由が、料理でお客様を楽しませるための高いデザイン性と、多くの人々が満足できるクオリティーの高さといえるだろう。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

神楽坂・水道橋
飯田橋・四ツ谷
フレンチ

ラ・トゥーエル

ラ・トゥーエル

アートのように美しく、無限に広がる素材の組み合わせ。
神楽坂の路地裏で出合う非日常。



神楽坂駅から徒歩約3分の距離に佇む洋館のような可愛らしい家屋が目印の当店。料理長を務める山本氏は銀座レカン出身。彼が繰り広げる意外な素材の組み合わせは、ゲストを飽きることなく楽しませしてくれる。味わいだけでなく、ハーブやトリュフを使った香りの変化、美しい見た目も魅力のひとつだ。まるで良家の食卓に招かれたような温かなもてなしを受けながら、優雅な時間を過ごしてみたいだろうか。

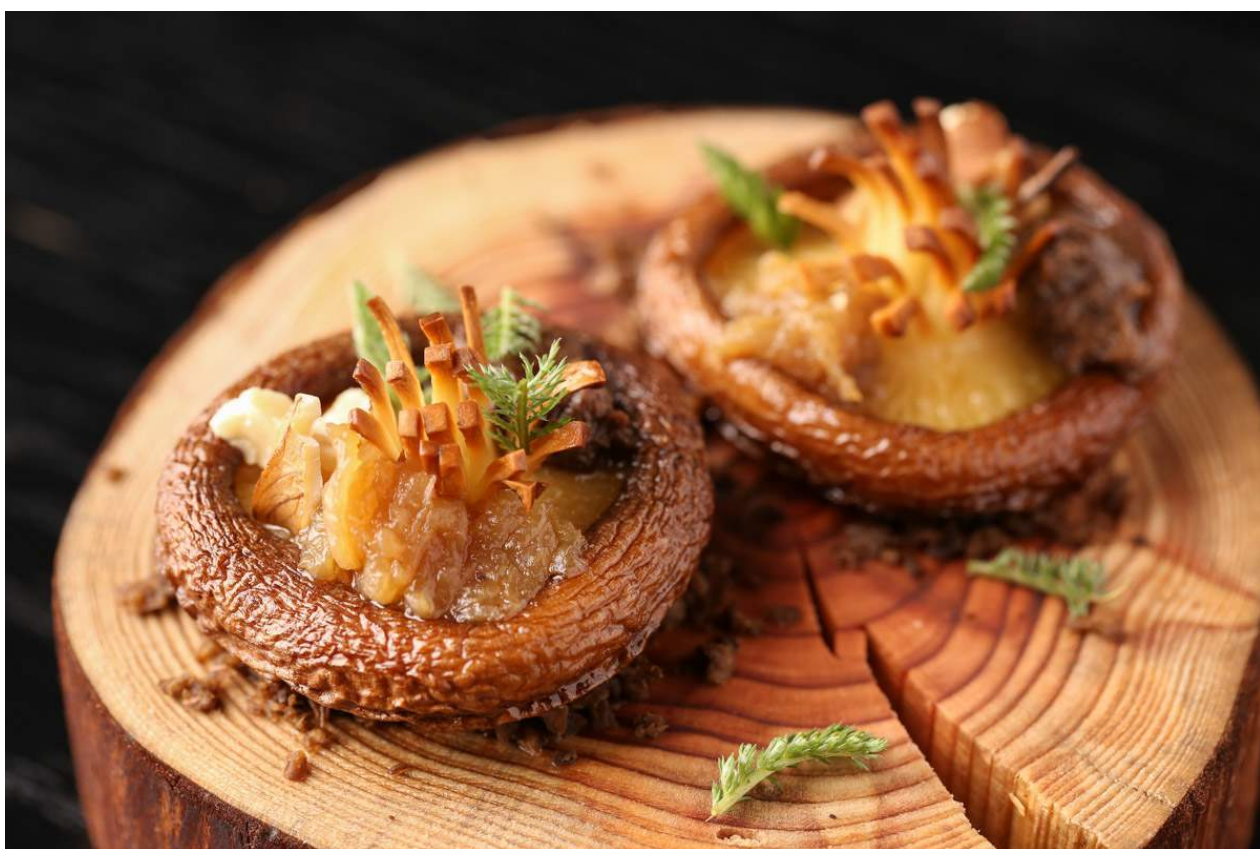
ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

日本橋・京橋
茅場町・神田
フレンチ

LA BONNE TABLE

ラ ボンヌターブル

西麻布レフェルヴェソンスのカジュアル店。
壮大な大地を喚起させるアート作品。



日本橋三越前のコレド室町2にある人気のカジュアルフレンチレストラン。西麻布のフレンチの名店レフェルヴェソンスの姉妹店である。その哲学を踏襲しつつ、よりカジュアルに料理を楽しめるレストランと評判だ。開放的でカジュアルな店内、そして機敏に笑顔で駆け巡るデニム姿のスタッフたち、そして壮大な大地を喚起させるアート作品。ここが東京の都心であることを忘れ、海外にいるように楽しむことができるだろう。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

池袋・目白
フレンチ

le vin quatre

ルヴァンキャトル

名店で磨いた確かな腕は、クラシカルフレンチをベースに、独創性を加えて。



西麻布の名店ル・ブルギニオンで7年半スーシェフとして腕を振るい、名店を巡って経験を培ってきた北野智一氏が満を持して独立を果たした。自らが学んできたクラシカルなフレンチをベースに、新しい要素を取り入れて唯一無二のオリジナリティー溢れる料理へと仕立て上げる新スタイルが特徴だ。都会の喧騒から少し離れた穏やかな土地で、四季の移り変わりを五感で感じながら食事をいただきたい。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

西麻布
麻布十番
フレンチ

Le Bourguignon

ル ブルギニオン

3,000本以上のワイン。

コクと口当たりの軽さの両立が生み出す豊かなマリージュ。



2000年オープンのフレンチレストラン。その名前が示すとおり、シェフがかつてフランス修行時代に多大な影響を受けたブルゴーニュ地方に由来する。噛んだときに解き放たれる香りの高いプッフブルギニオンや、コクがありながらも口当たりが軽いプーダン・ノワールのテリース仕立てなど、クラシカルな料理がスペシャリテとして人気を博している。とくに甘味とうま味をまとめて上げる複数の酸味の重ね方が秀逸だ。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

青山・表参道
フレンチ

Remerciements OKAMOTO

ルメルシマン オカモト

キーワードは北海道食材、香り、酸味。
酸味の奥深さの虜になること必須。



北海道食材をふんだんに使用する南青山にあるフレンチレストラン。北海道出身の岡本シェフは、上京後日本のフレンチの先駆けの一人京橋シェ・イノの井上旭氏のもとで修行に励み、1995年に渡仏。4年間フランス各地の三ツ星レストランで研鑽を積み、恵比寿ドゥ・ロアンスの料理長を7年間務めた実力派。北海道食材、香り、酸味をキーワードに、芳醇な料理を作り上げることに定評がある。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

青山・表参道
フレンチ

Restaurant TANI

レストラン タニ

専門料理本執筆の谷シェフが生み出す、
派手さを不要とする安心の王道フレンチ。



2014年以来4年連続有名ガイドブックに掲載される人気のフレンチレストラン。オーナーシェフである谷氏は、4年間に渡りフランスとスイスで研鑽を積み帰国。その後レストラン・アラジンのスーシェフを経て、四谷の姉妹店メゾン・カシュカシュのシェフを6年間務めた実力者。そんな彼が満を持して2012年南青山にオープンさせたのが当店である。おすすめは小手先のテクニックなしの王道のフランス料理。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。

銀座・築地
鉄板焼き

五明

ゴメイ

俳人の末裔が営む鉄板焼店で、世界に誇る秋田県産ブランド牛をいただく。



日本家屋の素晴らしさと秋田料理、そして秋田牛を堪能することができる鉄板焼店。店直営の牛舎で飼育した秋田牛をはじめ、味噌、しょうつる（魚醤）などの調味料まで秋田の美味しいものを広く取り入れている。非日常的な内観、装飾、アンティークの器を楽しめて、昔ながらの温かなもてなしを感じることができるのである。店名の五明は秋田蕉風の祖と仰がれ六百名を超える門下を従えた俳人吉川五明の子孫であるオーナーに由来する。

ご予約は、ザ・クラス・コンシェルジュデスクで承ります。